TRISTAR

FR-6932

- EN *Instruction manual*
- NL *Gebruiksaanwijzing*
- FR *Mode d'emploi*
- DE *Bedienungsanleitung*
- ES *Manual de usuario*
- PT *Manual de utilizador*
- PL *Instrukcja obsługi*
- IT *Manuale utente*
- SV *Bruksanvisning*
- CS *Návod na použití*
- SK *Návod na použitie*

*Dear customer,*

*Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.*

## SAFETY INSTRUCTIONS

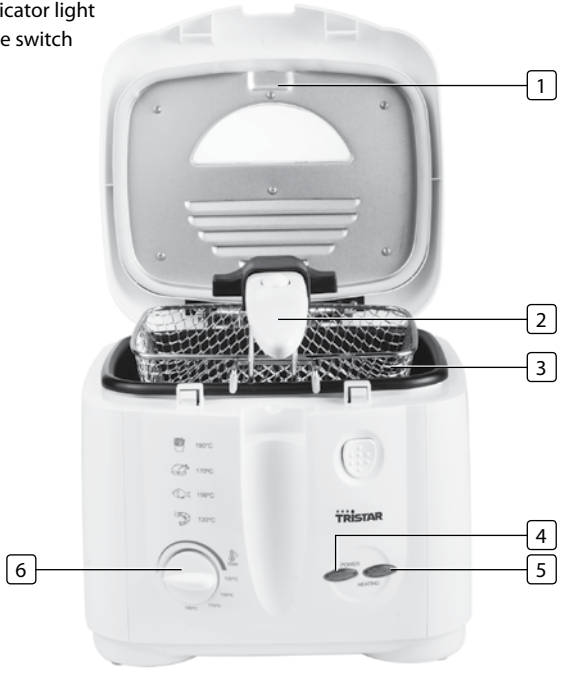
- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not use when the appliance is fallen, if there are any signs of damage or when it leaks.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified repair service(*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- Only cook consumable food.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC230V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- The use of accessory that are not recommended by the manufacturer can cause injuries and will invalidate any warranty that you may have.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket when changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliance yourself.

- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- **Note:** To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliance may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that regularly will be switched on or off.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.
- Allow the device to cool down before you are going to remove or replace spare parts.
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliance. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.
- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).
- Be careful with oil and fat preparations, because they might catch fire by overheating. Provide proper ventilation when using the appliance.
- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance, but first pull the plug from the socket.
- Make sure that the maximum level will never be exceeded.

* *Competent qualified repair service: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this repair service.*

## PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Handle
3. Basket
4. Power indicator light
5. Heating indicator light
6. Temperature switch



## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage : AC230V 50Hz.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up.
- Also ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive spattering.
- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any liquid, such as water, in the pan.

## CONSIDERATIONS FOR USING THE FRYER

**DO**

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.

**DON'T**

- Never store or place the bowl outside or in a damp place. Keep your fryer away from rain or moisture.
- Do not place food in the fryer when it is warming. Have patience and wait until the fryer have reached the right temperature.
- Do not fry too much food at once.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil.

## USE

- Wash the basket (No. 3) in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advice to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch (No. 7) on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- The “power” and “heating” lights will illuminate, the “heating” light will extinguish when the desired temperature is reached.
- Use the handle(no. 2) to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket.
- Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The red control light (No. 6) will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.

## FRYING TIPS

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

## FRYING TABLE

| **Frying table** | |
|---|---|
| Dish | Frying temperature |
| Pre-fry chips | 170 °C |
| Final fry chips | 175 °C |
| Parmasan fondue | 170 °C |
| Cheese croquettes | 170 °C |
| Meat/fish/potato croquettes | 190 °C |
| Fish | 170 °C |
| Fish fingers | 180 °C |
| Cheese fritter | 180 °C |
| Doughnut balls | 190 °C |
| Frozen sausage | 190 °C |
| Chicken | 160 °C |
| Prawn fritter | 180 °C |

**Changing the oil**

- Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug of the device from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.
- Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug of the device from the outlet. Make sure the fryer has cooled down completely. Never immerse the appliance in water or other liquid.
- All the non-electrical parts can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
- These parts are not dishwasher save.
- Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel.
- Never use abrasive detergents.

## GUARANTEE

- Tristar is not liable for damages occurred through:
  - o In case the appliance has fallen.
  - o In case the appliance has been technically changed by the owner or another third party.
  - o In case of improper use of the appliance.
  - o In case of normal wear of the appliance.
- By executing repairs the original warranty period of 2 years will not be extended, nor the right to a complied new warranty. This warranty is only legal on European soil. This warranty does not overrule the European directive 1944/44CE.
- Always keep your receipt, without this receipt you can not claim any form of warranty whatsoever.
- Damage caused by not following the instruction manual will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages Tristar will not be liable.
- Tristar will not be liable for material damage or personal injury caused by improper use or if the safety instructions are not properly executed.
- Cleaning, as mentioned in this manual, is the only necessary maintenance for this appliance.
- When the appliance should be repaired, make sure that this will be performed by an authorized company.
- This appliance may not be amended or changed.
- If problems arise during the 2 years from the date of purchase, which are covered by the factory warranty, you can go back to the point of purchase to replace it for a new one.
- For questions or compliances please contact your retailer “point of purchase.”
- This appliance is covered with a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- Only material or manufacturing defects are included in this warranty.
- If you wish to make a claim please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole appliance. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

- Defects to consumables or parts subject to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of these parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

## GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

**Packaging**
The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

**Product**
This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

**EC declaration of conformity**
This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC", the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

*Geachte klant,*

*Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruik, schoonmaak en onderhoud van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, heeft u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.*

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

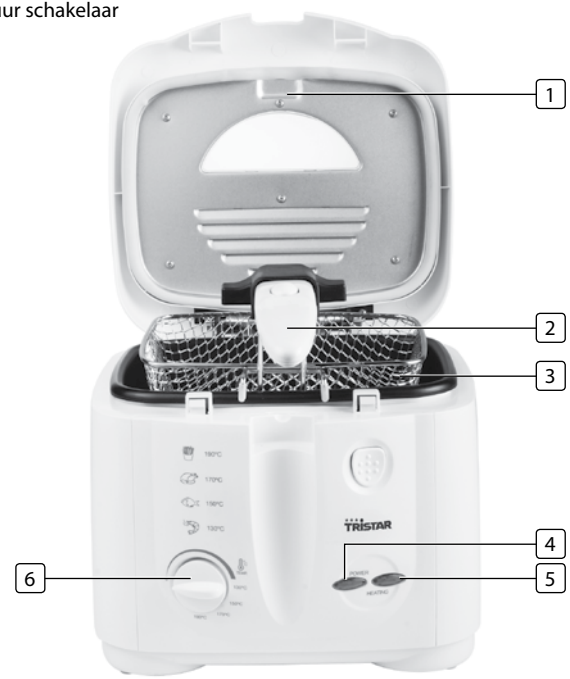
- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, er tekenen van schade zijn of als het lekt.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of draaiknoppen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Reparaties dienen te geschieden door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Zorg dat het apparaat opgeborgen wordt op een droge plaats.
- Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 230V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u toebehoren wisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.

- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van directe hittebronnen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- **Let op:** om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen of tegen hete oppervlakken. Plaats het product niet onder of dichtbij de gordijnen, raambekleding enz.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het apparaat.
- Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Oliën en vetten kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig. Verlucht de plaats tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een met water gevulde gootsteen of iets dergelijks. Pak een apparaat dat in het water is gevallen nooit zomaar vast, maar trek eerst de stekker uit het stopcontact.
- Zorg dat u het maximumpeil bij het vullen niet overschrijdt.

* *Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales dienst van de fabrikant of de importeur, die erkend en bevoegd is om dergelijke reparaties te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.*

## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Deksel
2. Handgreep
3. Mandje
4. Power indicatie lamp
5. Temperatuur indicatie lamp
6. Temperatuur schakelaar



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
- Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis. Voltage 230V 50Hz.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buitengebruik.
- Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er tevens voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot. Doe ook geen andere (vloei) stoffen in de pan zoals water.

## AANDACHTSPUNTEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE FRITUURPAN

**Wel doen**

- Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituurpan.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dat het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijnen. Als er te veel vet/olie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat te frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.

**Niet doen**

- Bewaar of plaats de frituurpan nooit buiten of op een vochtige plek. Houd uw frituurpan uit de buurt van regen of vocht.
- Plaats geen etenswaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is. Heb geduld en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Bedek de frituurpan en het filter nooit.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.

## GEBRUIK

- Was het mandje af in warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de vetpan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningspaneel voor datgene wat u wilt frituren.
- De “power” en “heating” lampjes lichten op, het “heating” lampje zal doven zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Haal het mandje met de handgreep(nr. 2) uit de friteuse.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje (nr. 3). Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit. Tegelijk hiermee gaat ook het rode controlelampje (nr. 6) aan en uit.
- Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.

## FRITUURTIPS

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Als u frites van verse aardappelen gebruikt, droogt u de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt. Bak de verse frites in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitdruipen.

## FRITUURTABEL

| **Baktabel** | |
|---|---|
| Gerecht | Baktemperatuur |
| Frites voorbakken | 170 °C |
| Frites afbakken | 175 °C |
| Fondue parmesan | 170 °C |
| Kaaskroketten | 170 °C |
| Vlees- / vis- / aardappelkroketten | 190 °C |
| Vis | 170 °C |
| Vissticks | 180 °C |
| Kaasbeignet | 180 °C |
| Oliebollen | 190 °C |
| Frikadel | 190 °C |
| Kip | 160 °C |
| Garnalenbeignet | 180 °C |

**Verversen van de olie**

- Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververst (haal de stekker uit het stopcontact!). Ververs de olie regelmatig. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur veranderd. Ververs de olie in ieder geval na 10 frituurbeurten.
- Ververs de olie in één keer. Meng geen oude en nieuwe olie.

- Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats op.

## SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Alle onderdelen, behalve het elektrische deel, kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog ze goed af voor hergebruik.
- Het is af te raden om de onderdelen in de vaatwasser te reinigen.
- Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek. Gebruik nooit schuurmiddelen.

## GARANTIEVOORWAARDEN

- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
  - o Ten gevolge van een val of ongeluk.
  - o Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  - o Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  - o Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.
- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat is Tristar niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften is Tristar niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, kunt u het apparaat ter vervanging aanbieden bij uw aankooppunt.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Dit apparaat heeft 24 maanden garantie vanaf de datum van aankoop (kassabon).
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten komen in aanmerking voor deze garantie.
- Als u gebruik wilt maken van uw garantieaanspraak, zorgt u er dan voor dat u het volledige apparaat in zijn originele doos en aankoopbewijs inlevert bij uw aankooppunt.
- Schade aan accessoires of onderdelen betekent niet automatisch dat het gehele apparaat zal worden vervangen. In dit soort gevallen moet u contact opnemen met onze serviceafdeling. Afgebroken glazen/ plastic onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen dus altijd tegen een vergoeding kunnen worden vervangen.
- Defecten aan hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening worden gebracht!
- De garantie vervalt in geval van ongeoorloofde manipulatie.
- Na het verstrijken van de garantie kunnen reparaties worden uitgevoerd door de bevoegde dealer of reparatieservice tegen de betaling van de daaruit voortvloeiende kosten.

## AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

**Verpakking**
Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

**Product**
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

**EG-conformiteitsverklaring**
Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Elektromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

*Cher client,*

*Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veuillez lire ce manuel d'instructions avec attention pour pouvoir profiter du meilleur de cet appareil. Ce manuel contient toutes les instructions et avis nécessaires pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Si vous suivez ces instructions, vous avez la garantie d'un excellent résultat, ceci vous économisera du temps et des soucis. Nous espérons que vous éprouverez beaucoup de plaisir en utilisant cet appareil.*

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

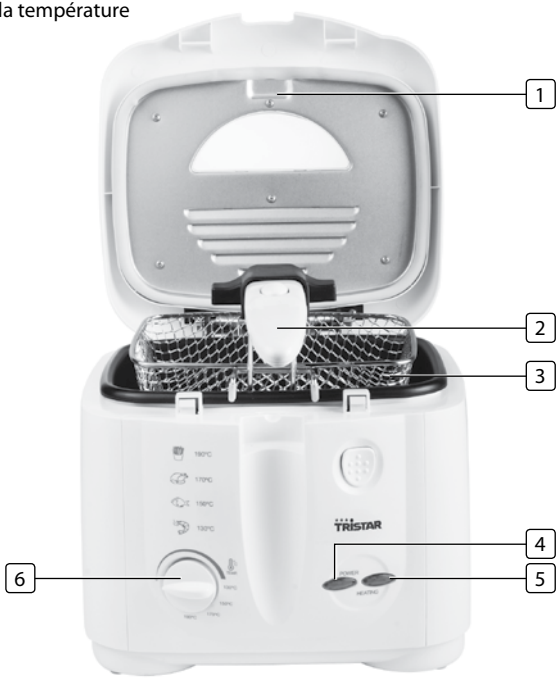
- Veuillez lire attentivement la notice d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, le ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par ces personnes (y compris les enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience et connaissance, à moins de leur en donner la responsabilité ou d'être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il apparaît endommagé ou s'il fuit.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un Centre de réparation qualifié agréé (*).
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé dans un lieu sec.
- Ne faites cuire que des denrées comestibles.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 230V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes des champs électromagnétiques (EMF). L'appareil est sans danger à l'utilisation selon les preuves scientifiques disponibles à ce jour, à condition de manipulation correcte et en respectant les consignes de cette notice d'emploi.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entrainer des blessures et annulera toutes garanties en votre possession.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Débranchez l'appareil de la prise lors du changement de pièces ou pour l'entretien.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.

- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources directes de chaleur.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **NB :** Afin d'éviter tout danger en cas de la réinitialisation accidentelle de la protection thermique, cet appareil ne peut pas être alimenté par un dispositif externe de commande, tel une minuterie, ou branché sur un circuit qui sera régulièrement allumé ou éteint.
- L'utilisation d'une rallonge électrique ou d'un dispositif semblable est interdite.
- Laissez refroidir l'appareil avant de retirer ou de remplacer des pièces.
- Veillez à ce que le cordon ne soit pas suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir, qu'il ne touche aucune surface chaude ou n'entre pas en contact direct avec des parties brulantes de l'appareil. Ne pas positionner l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de tentures, etc.
- Veillez à ce que le cordon ne touche pas les parties brulantes de l'appareil.
- Il est recommandé de mettre un dessous résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (ce procédé évitera de bruler votre table ou votre nappe).
- Soyez prudent avec l'huile ou des préparations graisseuses, elles peuvent s'enflammer en surchauffant. Veillez à une bonne aération lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau il ne faut en aucun cas le saisir directement. Débranchez d'abord la fiche de la prise.
- Veillez à ne jamais dépasser le niveau maximum.

* *Centre de réparation qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à cet Centre de réparation.*

## DESCRIPTION DES PIECES

1. Couvercle
2. Poignée
3. Panier
4. Témoin d'alimentation
5. Témoin de chauffage
6. Réglage de la température



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages de l'appareil.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 230V CA 50Hz.
- Posez l'appareil sur une surface plate et stable en laissant 10 cm d'espace libre de chaque côté. Cet appareil ne convient pas à une installation intégrée ou en extérieur
- Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide. L'utilisation de graisse solide risque de piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éclaboussures en chauffant.
- Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple de l'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes éclaboussures.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil. Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

## À PROPOS DE L'UTILISATION DE LA FRITEUSE

**À FAIRE**

- N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette friteuse que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette friteuse.
- Vérifiez si le niveau de graisse ou d'huile se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la friteuse, elle peut déborder.
- Soyez prudent en utilisant la friteuse, assurez-vous d'être à une distance suffisante. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide ou de surveillance ne puissent pas accéder à la friteuse.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégage à l'allumage.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la friteuse est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la glace (agrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien décongelés avant de les frire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.
- Vérifiez qu'il y a assez d'espace autour de la friteuse quand vous l'utilisez.
- Laissez la friteuse refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la friteuse dans un endroit sec et sûr.
- La friteuse ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.

**À NE PAS FAIRE**

- Ne rangez et ne posez jamais la cuve à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Ne mettez pas d'aliment dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.
- Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois.

- Ne couvrez jamais la cuve et le filtre.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile

## UTILISATION

- Lavez le panier (n°3) à l'eau chaude savonneuse puis séchez-la bien avant utilisation. Nettoyez l'intérieur avec un torchon humide puis essuyez complètement l'intérieur. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le bouton de réglage de la température (n°7) sur la façade pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'éteindra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée (n°2) pour soulever le panier de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier.
- Immergez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse trop de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux rouge (n°6) s'allumera et s'éteindra.
- Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

## ASTUCES

- Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de glace.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'ajoutent pas d'eau dans l'huile. Faites frire les aliments en morceaux en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

## TABLEAU POUR LA FRITURE

| **Tableau de fritures** | |
|---|---|
| Plat | Température de friture |
| Pré-cuisson des frites | 170 °C |
| Friture de finition des frites | 175 °C |
| Fondue parmesan | 170 °C |
| Croquettes au fromage | 170 °C |
| Croquettes de viande/poisson/pommes de terre | 190 °C |
| Poisson | 170 °C |
| Panettes de poisson | 180 °C |
| Beignet au fromage | 180 °C |
| Beigne en boules | 190 °C |

| Tableau de fritures | |
|---|---|
| Saucisse surgelée | 190 °C |
| Poulet | 160 °C |

**Changer l'huile**

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elle sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais une nouvelle huile avec de l'ancienne huile.
- L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise électrique. Attendez que la friteuse ait refroidi complètement. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Toutes les pièces non électriques sont lavables à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les complètement avant de les réutiliser.
- Ces pièces ne se lavent pas au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un torchon humide, puis séchez-la avec un torchon doux et propre.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.

## GARANTIE

- Tristar n'est pas tenu responsable des dégâts intervenus :
  - o En cas de la chute de l'appareil
  - o En cas de modification technique de l'appareil par le propriétaire ou par un tiers
  - o En cas de mauvaise utilisation de l'appareil
  - o En cas d'usure normale de l'appareil
- L'exécution de réparations ne prolongera pas la période originale de garantie de 24 mois, ni ne donnera droit à une nouvelle garantie conforme. Cette garantie n'est légale qu'en Europe. Cette garantie ne change pas la Directive Européenne 1944/44CE.
- Conservez toujours votre reçu, il vous sera impossible de faire une réclamation sous garantie sans ce reçu.
- Les dommages causés par le non respect de la notice d'emploi, entraineront l'annulation de la garantie, Tristar ne sera pas tenu responsable si des dégâts en résultent.
- Tristar ne sera pas responsable des dégâts matériels ou des blessures physiques résultant de la mauvaise utilisation ou si les consignes de sécurité ne sont pas correctement suivies.
- Le nettoyage mentionné dans cette notice est le seul entretien nécessaire à cet appareil.
- Si la finition doit être réparée, veillez à ce que cela soit accompli par une société agréée.
- Cet appareil ne peut pas être modifié ou changé.
- En cas de problèmes durant les 2 ans suivant la date d'achat, qui sont couverts par la garantie du fabricant, il est possible de revenir chez le revendeur pour un échange contre un appareil neuf.
- Veuillez contacter votre revendeur pour des questions ou des problèmes de conformités.

- Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Seul le matériel défectueux ou les vices de fabrication sont inclus dans cette garantie.
- Si une réclamation doit être faite, veuillez renvoyer l'appareil complet à votre revendeur dans l'emballage d'origine avec le reçu.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que l'appareil complet sera remplacé gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Du verre ou des pièces en plastique cassés sont toujours sujets à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles à l'usure, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un revendeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.

## DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage

**Emballage**
L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

**Produit**
Cet appareil comporte un symbole conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement recyclé, des effets éventuellement nuisibles à l'environnement et à la santé humaine seront évités.

**Déclaration de conformité CE**
Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux consignes de sécurité de "Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, les conditions de protection de la Directive CEM 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et la stipulation de la Directive 93/68/CEE.

*Sehr geehrter Kunde,*

*Wir gratulieren Ihnen und bedanken uns für den Kauf dieses hochwertigen Produkts. Bitte lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, um das Gerät bestmöglich nutzen zu können. Diese Anleitung beinhaltet alle erforderlichen Anweisungen und Empfehlungen für Gebrauch, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, garantieren wir ein hervorragendes Ergebnis, zeitsparend und problemlos. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Gerät viel Vergnügen haben werden.*

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung , die Garantiekarte, die Rechnung und, wenn möglich, den Karton mit dem Verpackungsmaterial sorgfältig auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, außer wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung bezüglich des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen.
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Benutzen Sie es nicht, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn es Anzeichen von Beschädigung aufweist oder wenn es nicht dicht ist.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Reparaturzentrum durchgeführt werden(*).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer trockenen Umgebung gelagert wird.
- Konchen Sie nur zum Verzehr geeignete Lebensmittel.
- Es ist absolut notwendig, dieses Gerät jederzeit sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 230 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Dieses Gerät stimmt mit allen Standards elektromagnetischer Felder (EMF) überein. Wenn das Gerät ordnungsgemäß und den Instruktionen in dieser Bedienungsanleitung entsprechend behandelt wird, ist es sicher im Gebrauch, da es auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basiert.
- Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen und den Garantieanspruch erlöschen lassen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es reinigen oder lagern.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie Teile austauschen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.

- Verwenden Sie das Gerät niemals direkt neben einer Wärmequelle.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie es nicht verwenden.
- **Anmerkung:** Um eine Gefahr durch zufälliges Zurücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch einen externen Schalter wie einen Timer mit Strom versorgt werden. Es darf auch nicht an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig an- und abgeschaltet wird.
- Die Benutzung eines Verlängerungskabels oder ähnlichem ist nicht erlaubt.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Ersatzteile entfernen oder ersetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tischs oder einer Theke hängt, irgendeine heiße Oberfläche berührt oder in direkten Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder neben Gardinen, Fenstervorhängen usw.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wir empfehlen, eine hitzebeständige Auflage zwischen Ihren Tisch und das Gerät zu legen (auf diese Weise gibt es keine Brandspuren auf Ihrem Tisch oder der Tischdecke).
- Seien Sie vorsichtig mit Öl- und Fett-Zubereitungen, denn diese können sich bei Überhitzung entzünden. Achten Sie bei der Verwendung des Geräts auf ordnungsgemäße Belüftung.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht im Badezimmer oder in der Nähe des Waschbeckens, das mit Wasser gefüllt ist. Wenn dieses Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie unter keinen Umständen ins Wasser, um das Gerät herauszuholen, sondern ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das maximale Niveau niemals überschritten wird.

* *Kompetenter, qualifizierter Reparaturzentrum: nach der Verkaufsabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Reparaturzentrum zurückbringen.*

## TEILE BESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Griff
3. Korb
4. Betriebskontrollleuchte
5. Heizkontrollleuchte
6. Temperaturregler

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung vom Gerät.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 230 V 50 Hz.
- Das Gerät immer auf eine ebene und feste Fläche stellen und einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Dieser Fritteusetyp ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet. Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.
- Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt. Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

## HINWEISE ZUR VERWENDUNG DER FRITTEUSE

**VERWENDUNG**

- Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist. Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Fritteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumanzeigen. Falls sich der in der Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittierbeginn Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen, Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausschießt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Fritteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
- Warten Sie immer, bis die Fritteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

**VORSICHT**

- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Fritteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Decken Sie niemals die Wanne oder den Filter ab.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

## VERWENDUNG

- Reinigen Sie den Korb (Nr. 3) in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Pfanne mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- Wählen Sie mit dem Temperaturregler (Nr. 7) auf dem Bedienfeld die Temperatur für die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.
- Die Kontrollleuchten "Betrieb" und "Aufheizen" leuchten, die Kontrollleuchte "Heizen" erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie den Griff (Nr. 2), um den Korb aus der Fritteuse zu heben.
- Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden.
- Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um ein zu starkes Sprudeln zu vermeiden. Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die rote Kontrollleuchte (Nr. 6) schaltet sich auch ein und aus.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittierzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.

## FRITTIERTIPPS

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Spüle, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 10 Minuten bei 170 °C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175 °C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.

## FRITTIERTABELLE

| **Frittiertabelle** | |
|---|---|
| Speise | Frittiertemperatur |
| Vorfrittierte Pommes Frites | 170 °C |
| Fertig frittierte Pommes Frites | 175 °C |
| Parmesanfondue | 170 °C |
| Käsekroketten | 170 °C |
| Fleisch/Fisch/Kartoffelkroketten | 190 °C |
| Fisch | 170 °C |
| Fischstäbchen | 180 °C |
| In Käse gebackene Speisen | 180 °C |
| Donuts | 190 °C |
| Gefrorene Würstchen | 190 °C |

| Frittiertabelle | |
|---|---|
| Hühnchen | 160 °C |
| In Teig gebackene Garnelen | 180 °C |

**Austaschen des Öls**

- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Das ist besonders wichtig, wenn das Öl oder Fett dunkel geworden ist oder sich der Geruch geändert hat. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Frittierdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals Altes mit neuem Öl.
- Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen den Netzstecker des Geräts aus der Netzdose. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse vollständig abgekühlt hat. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Alle nicht-elektrischen Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie diese vor der Wiederverwendung vollständig ab.
- Diese Teile sind nicht geschirrspülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocken Sie diese mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel.

## GARANTIE

- Tristar ist nicht verantwortlich für Beschädigungen, die auftreten aufgrund von:
  - o Herunterfallen des Geräts.
  - o Technischen Veränderungen des Geräts durch den Eigentümer oder Dritte.
  - o Unsachgemäßer Verwendung des Geräts.
  - o Normalem Verschleiß des Geräts.
- Bei Durchführung von Reparaturen am Gerät wird die ursprüngliche Garantiezeit von 24 Monaten nicht verlängert, es entsteht auch kein Recht auf eine neue Garantie. Diese Garantie gilt nur auf europäischem Boden. Diese Garantie setzt die Europäische Direktive 1944/44CE nicht außer Kraft.
- Bewahren Sie die Rechnung immer auf, ohne diese Rechnung können Sie keine Form der Garantie einfordern.
- Beschädigungen, die durch Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung entstehen, führen zu einem Garantieverlust, wenn das zu nachfolgenden Beschädigungen führt, kann Tristar nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Tristar ist nicht verantwortlich für Material- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder durch unsachgemäße Ausführung der Sicherheitsanweisungen verursacht werden.
- Eine Reinigung ist, wie in dieser Bedienungsanleitung erwähnt, der einzige Wartungsvorgang, der für dieses Gerät notwendig ist.
- Wenn das Gerät repariert werden muss, stellen Sie bitte sicher, dass dies von einer autorisierten Firma durchgeführt wird.
- Dieses Gerät darf nicht ergänzt oder verändert werden.
- Wenn während der ersten 2 Jahre ab Kaufdatum Probleme auftreten, die von der Werksgarantie abgedeckt sind, können Sie das Gerät am

Einkaufsort gegen ein neues umtauschen lassen.

- Bei Fragen oder Beanstandungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Dieses Gerät hat eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Quittung).
- In dieser Garantie sind nur Material- oder Herstellungsfehler eingeschlossen.
- Wenn Sie einen Anspruch geltend machen möchten, reichen Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung mit der Quittung bei Ihrem Händler ein.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.

## UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

**Verpackung**

Die Verpackung ist zu 100 % recyclebar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

**Produkt**

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) gekennzeichnet. Indem die korrekte Entsorgung des Produkts sichergestellt wird, werden mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit vermieden.

**EU-Konformitätserklärung**

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitszielen der Niederspannungsrichtlinie „Nr. 2006/95/EU, den Sicherheitsanforderungen der EMC Richtlinie 2004/108/EU "Elektromagnetische Kompatibilität" und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EEC konstruiert, hergestellt und vermarktet.

*Estimado cliente,*

*Enhorabuena y gracias por comprar este product de alta calidad. Lea atentamente el manual de instrucciones para poder utilizar el aparato de la mejor manera posible. El manual incluye todas las instrucciones y consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones le garantizamos unos resultados excelentes, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute enormemente utilizando este aparato.*

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No lo utilice cuando el aparato se haya caído, si hay algún signo de daños o si tiene fugas.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Todas las reparaciones deberá realizarlas un centro de ceparación competente cualificado (*).
- Asegúrese de que el aparato esté almacenado en un entorno seco.
- Cocine sólo alimentos consumibles.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 230 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Este aparato cumple con todos los estándares relativos a los campos electromagnéticos(CEM). Si se manipula correctamente conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el uso del aparato será seguro según la evidencia científica disponible en la actualidad.
- El uso de accesorios no son recomendados por el fabricante puede provocar heridas e invalidar la garantía que pueda tener.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- No utilice ese aparato en el exterior.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando cambie piezas o realice tareas de mantenimiento.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.

- No utilice este aparato cerca de fuentes de calor directo.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando no lo esté utilizando.
- **Nota:** Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el individuo.
- No se permite utilizar un alargador o algo semejante.
- Deje que el dispositivo se enfríe antes de quitar o sustituir repuestos.
- Asegúrese de que el cable no cuelgue por el filo de la mesa o encimera, no toque ninguna superficie caliente o entre en contacto directo con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo o cerca de las cortinas, persianas, etc.
- Asegúrese de que el cable no toque las partes calientes del aparato.
- Le recomendamos que coloque un elemento resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta forma, no sufrirá quemaduras en la mesa o el mantel).
- Tenga cuidado con los preparados con aceite y grasa porque pueden atrapar el fuego por sobrecalentamiento. Provide proper ventilation when using the appliance.
- No utilice el dispositivo en el cuarto de baño ni cerca de un fregadero llenó de agua. Si este aparato se ha caído en el agua, bajo ninguna circunstancia agarre el aparato, primero saque el enchufe de la toma.
- Asegúrese de que nunca se supera el nivel máximo.

* *Centro de reparación competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este centro de reparación.*

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Tapa
2. Asa
3. Cesta
4. Luz indicadora de encendido
5. Luz indicadora de calentamiento
6. Selector de temperatura

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje del aparato.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 230 V 50 Hz.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida. El uso de este tipo de grasa presenta el riesgo de que se atrape agua en la misma y al calentarse salpique violentamente.
- Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicará demasiado.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato. No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

## CONSIDERACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA

**QUÉ HACER**

- Utilice la freidora sólo para el uso doméstico.
- Utilice la freidora sólo para el freír alimentos.
- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebose el aparato.
- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sean expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Cambie el aceite o la grasa después de 8 o un máximo de 10 usos.
- Elimine todo el hielo (moléculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un palo limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el paño cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.

**QUÉ NO HACER**

- No guarde ni coloque el depósito nunca en el exterior o en un lugar húmedo.
- No ponga comida en la freidora mientras se está calentando.
- No fría demasiada comida a la vez.
- No cubra nunca el depósito ni el filtro.
- No añada agua al aceite o la grasa.

## USO

- Limpie la cesta (Nº 3) en agua templada con jabón y séquela bien ante de utilizarla. Limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelo completamente. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.
- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora. Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
- Elija la temperatura con el selector de temperatura (Nº 7) en el panel de control para los alimentos que desea freír. Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro.
- Las luces de "encendido" y "calentamiento" se iluminarán, la luz de "calentamiento" se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.
- Utilice el asa (Nº 2) para sacar la cesta de la freidora.
- Coloque la comida que desea freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos.
- Sumerja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbujeen con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanece a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará. El piloto de control rojo (Nº 6) también se encenderá y apagará.
- Alce la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.

## CONSEJOS PARA FREÍR

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfría rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Fría las patatas en dos pasos. En el primero escáldelas de 5 a 10 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

## TABLA DE FREÍR

| **Tabla de fritura** | |
|---|---|
| Plato | Temperatura |
| Prefritura de patatas | 170 °C |
| Fritura final de patatas | 175 °C |
| Fondue de parmesano | 170 °C |
| Croquetas de queso | 170 °C |

| Tabla de fritura | |
|---|---|
| Croquetas de carne/pescado/patata | 190 °C |
| Pescado | 170 °C |
| Palitos de pescado | 180 °C |
| Rollitos de queso | 180 °C |
| Rosquillas | 190 °C |
| Salchichas congeladas | 190 °C |
| Pollo | 160 °C |
| Gambas con gabardina | 180 °C |

**Cambio del aceite**

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufe el aparato de la red). Cambie el aceite con regularidad. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado.
- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el enchufe del aparato a la red de suministro. Asegúrese de que la freidora se ha enfriado completamente. No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Todas las partes que no son eléctricas se pueden lavar en agua templada con jabón. Séquelas completamente antes de volverlas a utilizar.
- Estas partes no se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpie la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con otro limpio y suave.
- No utilice nunca detergentes abrasivos.

## GARANTÍA

ES

- Tristar no es responsable de los daños que se produzcan:
  - o En caso de caída del aparato
  - o En caso de que el propietario o un tercero modifique técnicamente el aparato
  - o En caso de un uso incorrecto del aparato
  - o Por el desgaste habitual del aparato
- Al ejecutar reparaciones, no se ampliará el período de garantía original de 24 meses, ni el derecho a una nueva garantía. Esta garantía sólo tiene validez en territorio europeo. Esta garantía no anula la directiva europea 1944/44CE.
- Conserve siempre el ticket de compra, ya que sin él no podrá reclamar ningún tipo de garantía.
- Los daños provocados al no seguirse el manual de instrucciones darán lugar a una anulación de la garantía; Tristar no será responsable si se producen daños derivados.
- Tristar no será responsable de los daños materiales o lesiones personales causados por un uso incorrecto o si no se respetan las instrucciones de seguridad.

- Además de la limpieza, como se ha mencionado en este manual, es el único mantenimiento necesario para este aparato.
- Cuando se deba reparar el aparato, asegúrese de que lo lleve a cabo una empresa autorizada.
- Este aparato no puede ser modificado.
- Si se produce algún problema durante los dos años a partir de la fecha de compra, al estar cubierto por la garantía, podrá dirigirse al punto de compra y cambiar el aparato por uno nuevo.
- Si tiene cualquier pregunta o dudas acerca de conformidades, contacte a representante comercial de su “punto de compra”
- Este aparato está cubierto por una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra (recibo).
- Esta garantía solo incluye defectos de fabricación o de los materiales.
- Si desea realizar una reclamación, devuelva la máquina completa en su embalaje original al representante comercial, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la aparato entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.

## NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su durabilidad, sino que se debe ofrecer a un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. El los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

**Embalaje**
El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

**Producto**
Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para medio ambiente y la salud humana.

**Declaración de conformidad CE**
Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directiva de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva EMC 2004/108/EC “Compatibilidad Electromagnética” y los requisitos de la Directiva 93/68/EEC.

*Estimado cliente,*

*Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.*

## CUIDADOS IMPORTANTES

- Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos eléctricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Não use o aparelho quando este tiver caído e se houver sinais de danos ou de fugas.
- Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um reparação qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- Cozinha apenas alimentos consumíveis.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 230 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada e de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro com base em provas científicas disponíveis actualmente.
- A utilização de acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos e invalidará qualquer garantia que possa ter.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar e guardar.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Desligue o aparelho da tomada quando trocar para peças sobresselentes ou para manutenção.
- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificado ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.
- Não utilize este aparelho próximo de fontes de calor directas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.

- **Nota:** Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ligado e desligado regularmente.
- Não é permitido usar uma extensão eléctrica ou algo similar.
- Deixe arrefecer o aparelho antes de o deslocar ou de substituir peças.
- Certifique-se de que o cabo não fica pendurado no canto da mesa ou do balcão, não toca em nenhuma superfície quente nem entra em contacto directo com as partes quentes do aparelho. Não coloque o aparelho por baixo ou perto de cortinas, coberturas de janelas, etc.
- Certifique-se de que o cabo não entra com contacto com partes quentes do aparelho.
- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre a sua mesa e o aparelho (desta forma não queima a mesa nem a toalha).
- Tenha cuidado com os preparados com óleo ou gordura uma vez que podem incendiar ao sobreaquecer. Proporcione ventilação adequada quando utilizar o aparelho.
- Não utilize este aparelho na casa de banho ou nas proximidades de um lavatório com água. Se este aparelho tiver caído na água, não o agarre, em nenhumas circunstâncias. Primeiro, desligue-o da corrente.
- Nunca ultrapasse o nível máximo.

* *Reparação qualificado competente: departamento pós-venda do fabricante ou do importador ou qualquer outra pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparações para evitar perigos. De qualquer das formas, deve entregar o aparelho a esse reparação.*

## PEÇAS DESCRIÇÃO

1. Tampa
2. Pega
3. Cestos
4. Luz indicadora de alimentação
5. Luz indicadora de aquecimento
6. Interruptor da temperatura

## ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Retire todas as embalagens da caixa do aparelho.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à tensão principal de sua casa. Tensão nominal: CA 230 V 50 Hz.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e assegure-se de que deixa um espaço livre, no mínimo, de 10 cm à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Este tipo de fritadeira só está adaptada para ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida. Ao utilizar gordura sólida há o risco da água se infiltrar na gordura o que a fará salpicar com força quando aquecida.
- Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, o que causará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho. Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

## PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA

**DEVE**

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.
- Assegurar-se que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas dos níveis mínimo e máximo. Se há demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transbordar.
- Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a ficar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contiver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verter, o que pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira e para as pessoas que estejam perto dela.
- Mudar o óleo ou a gordura após 8 ou 10 utilizações no máximo.
- Retirar todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrem antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a frigideira afastada de locais húmidos ou chuva.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

**NÃO DEVE**

- Guardar ou colocar nunca as cubas fora dos seus lugares ou num local húmido.
- Colocar os alimentos na fritadeira quando estiver a aquecer.
- Fritar demasiados alimentos de uma vez só.
- Nunca cobrir as cubas e o filtro.
- Adicionar água ao óleo ou à gordura.

## UTILIZAÇÃO

- Lave os cestos (Nº 3) em água quente e seque-os bem antes de os utilizar. Limpe o interior da panela com um pano húmido e seque-o completamente. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.
- Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o aparelho é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleo diferentes.
- Seleccione a temperatura com o interruptor da temperatura (Nº 7) no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada.
- As luzes de "alimentação" e "aquecimento" irão iluminar-se, a luz de "aquecimento" irá apagar-se quando a temperatura desejada for alcançada.
- Utilize a pega (Nº 2) para levantar os cestos da fritadeira.
- Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos.
- Mergulhe os cestos no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termóstato deverá ligar e desligar. A luz de controlo vermelha (Nº 6) também deverá ligar e desligar.
- Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.

## SUGESTÕES PARA FRITAR

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 10 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

## TABELA DA TEMPERATURA DOS ALIMENTOS A FRITAR

| **Tabla de fritura** | |
|---|---|
| Plato | Temperatura |
| Prefritura de patatas | 170 °C |
| Fritura final de patatas | 175 °C |

| Tabla de fritura | |
|---|---|
| Fondue de parmesano | 170 °C |
| Croquetas de queso | 170 °C |
| Croquetas de carne/pescado/patata | 190 °C |
| Pescado | 170 °C |
| Palitos de pescado | 180 °C |
| Rollitos de queso | 180 °C |
| Rosquillas | 190 °C |
| Salchichas congeladas | 190 °C |
| Pollo | 160 °C |
| Gambas con gabardina | 180 °C |

**Mudar o óleo**

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retire a ficha do aparelho da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo após o utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com antigo.
- O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire a ficha do aparelho da tomada. Certifique-se de que a fritadeira arrefeceu completamente. Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido.
- Todas as peças que não sejam eléctricas podem ser lavadas com água quente e sabão. Seque completamente antes de as voltar a utilizar.
- Estas peças não devem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque-o com um pano de cozinha macio e limpo.
- Nunca utilize detergentes abrasivos.

PT

## GARANTIA

- A Tristar não é responsável por danos ocorridos nos seguintes casos:
  - o O aparelho tiver caído
  - o O aparelho tiver sido alterado tecnicamente pelo proprietário ou por terceiros
  - o Utilização indevida do aparelho
  - o Desgaste normal do aparelho
- Realizando reparações o período de garantia original de 24 meses não será alargado, nem terá direito a uma nova garantia. Esta garantia só é legal na Europa. Esta garantia não se sobrepõe à Directiva Europeia 1944/44CE.
- Guarde sempre o seu recibo pois sem ele não pode reclamar qualquer tipo de garantia.
- Danos causados pelo não seguimento do manual de instruções anularão a garantia e se isso resultar em danos consequentes, a Tristar não será responsável.

- A Tristar não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais causados pela utilização indevida ou se as instruções de segurança não forem devidamente executadas.
- A limpeza, conforme indicada neste manual, é a única manutenção necessária para este aparelho.
- Quando for necessário reparar o aparelho, certifique-se de que a reparação será realizada por uma empresa autorizada.
- Este aparelho não deve ser alterado.
- Se surgirem problemas nos 2 anos seguintes à data da aquisição do aparelho, cobertos pela garantia da fábrica, pode dirigir-se ao ponto de aquisição para que seja substituído por um novo aparelho.
- Para colocar questões ou queixas, contacte o seu revendedor "ponto de aquisição"
- Este aparelho está coberto por uma garantia de 24 meses após a data de aquisição (recibo).
- Apenas defeitos do material ou de fabrico estão cobertos por esta garantia.
- Se pretender efectuar uma queixa, devolva o aparelho na embalagem original ao revendedor, juntamente com o recibo.
- Os danos a acessórios não significam a substituição gratuita automática de todo o aparelho. Nesses casos, contacte a nossa linha de apoio. Vidros partidos ou peças de plástico quebradas estão sempre sujeitas a um custo adicional.
- Os defeitos a consumíveis ou peças sujeitas a desgaste, assim como limpeza, manutenção ou a substituição dessas peças, não estão cobertos pela garantia e, por esse motivo, têm de ser pagos.
- A garantia fica anulada no caso de abertura não autorizada.
- Após o término do período da garantia, as reparações podem ser realizadas pelo agente autorizado ou serviço de reparação, mediante o pagamento dos devidos custos.

## ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com os resíduos domésticos no final do seu tempo de vida útil, deve ser entregue num local adequado para reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

**Embalagem**

A embalagem é 100% reciclável, entregue a embalagem em separado.

**Produto**

Este aparelho está equipado com uma marca, de acordo com a Directiva europeia 2002/96/EC relativa a Resíduos de Equipamentos Elétricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que este produto é correctamente processado enquanto resíduo, ajudará a evitar possíveis consequências negativas no ambiente e na saúde humana.

**Declaração de conformidade EC**

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

*Drogi kliencie,*

*Składamy gratulacje i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Prosimy przeczytać instrukcje użytkowania dokładnie, tak aby jak najlepiej użytkować urządzenie. Podręcznik zawiera wszystkie konieczne instrukcje oraz porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz konserwacji urządzenia. Postępowanie zgodne z instrukcjami gwarantuje doskonałe wyniki, oszczędność czasu oraz uniknięcie wszelkich problemów w przyszłości. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu wiele przyjemności.*

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielą instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Z urządzenia nie należy korzystać, gdy spadło, gdy widoczne są oznaki uszkodzenia lub gdy przecieka.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego naprawa(*).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Za pomocą urządzenia można smażyć tylko artykuły żywnościowe.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC230V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może prowadzić do obrażeń ciała, a także spowoduje unieważnienie posiadanej gwarancji.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy je odstawić w celu ostygnięcia.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przed wymianą części zamiennych lub podjęciem czynności konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.

- Urządzenia tego nie należy używać w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda elektrycznego.
- **Uwaga:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego zresetowania zabezpieczenia cieplnego, urządzenie to nie może być włączane za pomocą zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak timer, ani podłączane do regularnie włączanego lub wyłączanego obwodu.
- Nie wolno stosować żadnych przedłużaczy.
- Przed wyjęciem lub wymianą części zamiennych urządzenie należy odstawić w celu ostygnięcia.
- Kabel nie powinien zwisać z krawędzi stołu ani blatu, stykać się z gorącymi powierzchniami, a także nie powinien stykać się z gorącymi elementami innych urządzeń. Urządzenia nie należy umieszczać pod zasłonami i innymi materiałami wykończeniowymi okien ani w ich pobliżu.
- Kabel nie powinien stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło powłoki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania oleju lub tłuszczu, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do ich zapalenia. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Urządzenia tego nie należy używać w łazience ani w pobliżu zlewu wypełnionego wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, pod żadnym pozorem nie można dotykać bezpośrednio urządzenia; należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie należy nigdy przekraczać poziomu maksymalnego.

* *Kompetentny i wykwalifikowany naprawa: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.*

## CZĘŚCI OPIS

1. Pokrywa
2. Uchwyt
3. Kosz
4. Kontrolka zasilania (power)
5. Kontrolka grzania (heating)
6. Przełącznik temperatury

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe : AC230V 50Hz.
- Urządzenie umieścić na stosownej płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do zamontowania w jakiejkolwiek szafce czy do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Ten typ smażalni nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napełniony olejem lub innym ciekłym tłuszczem., nie można go stosować do tłuszczów stałych. Zastosowanie tłuszczu stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczu podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozbryzgi tłuszczu.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia. Do pojemników nigdy n ie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

## ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA FRYTKOWNICY

**NALEŻY...**

- Frytkownicę używać jedynie jako urządzenie do użytku domowego.
- Frytkownicę użytkować tylko do smażenia żywności.
- Stosować jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszcz nadaje się do tego typu frytkownicy.
- Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, tak aby mieścił się pomiędzy liniami minimum a maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczu lub oleju wewnątrz frytkownicy doprowadzi do zalania urządzenia.
- Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz zmienić, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spalenizną lub zaczyna dymić.
- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczne duże pęcherze i krople wody, parę wodną czy gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju znajdującym się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawi się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawania się tłuszczu czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkujących frytkownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.
- Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego cząstki). Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmrożeniu, kładąc ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość lodu uległa stopieniu.
- Sprawdzić, czy wokół frytkownicy jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni niezbędnej do jej użytkowania.
- Aby uniknąć kondensacji pary na ściankach, pozostawiać frytkownicę do ostygnięcia bez przykrywania jej pokrywami. Frytkownicę przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.

PL

- Frytkownicę trzymać z dala od deszczu czy wilgoci.
- Cierpliwie zaczekać, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

**NIE WOLNO**

- Nigdy nie przechowywać pojemników na zewnątrz czy też w wilgotnym miejscu.
- Nie wkładać pożywienia do frytkownicy, gdy jest ono w trakcie rozmrażania.
- Nie smażyć zbyt mocno i zbyt gwałtownie przygotowywanej żywności
- Nigdy nie przykrywać pojemnika wraz z filtrem.
- Nigdy do oleju czy tłuszczu nie dodawać wody.

## UŻYTKOWANIE

- Kosz (nr 3) przed użyciem umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczynia (nr 4) oczyścić wilgotną szmatką i dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.
- Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione nie mniej niż do poziomu minimum i nie więcej niż do poziomu maksimum, które są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieszać różnych rodzajów oleju.
- Przełącznikiem temperatury (nr 7) na tabliczce sterowania wybrać temperaturę smażenia. Podłączyć wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego.
- Zapalą się kontrolki "power" (zasilanie) oraz "heating" (grzanie), kontrolka „heating" (grzanie) zgaśnie z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury.
- Aby wyjąć lub unieść koszyk z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwytu (nr 2).
- Potrawę do smażenia umieścić w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszyka należy wysuszyć.
- Powoli zanurzać kosz w oleju lub tłuszczu, tak aby uniknąć zbyt silnego pienienia się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju, termostat będzie się włączał i wyłączał. Także czerwona kontrolka (nr 6) będzie się zapalała i gasła.
- Po upływie czasu smażenia unieść koszyk i zawiesić go na haku pojemnika, tak aby olej mógł spłynąć.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używania mrożonek stosować 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schładzania się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmrożone produkty strząsnąć nad zlewem.
- W przypadku użycia świeżych frytek, aby uniknąć dostania się wody do oleju, frytki wysuszyć po ich umyciu. Frytki smażyć w dwóch turach. Za pierwszym razem (blanszowanie) w czasie od 5 do 10 minut, w 170 stopniach. Za drugim razem (zrumienienie) w czasie od 2 do 4 minut, 175 stopniach. Odczekać, aż olej spłynie.

## TABELA SMAŻENIA

| **Tabela temperatury smażenia** | |
|---|---|
| Potrawa | Temperatura smażenia |
| Wstępne smażenie frytek | 170 °C |
| Końcowe smażenie frytek | 175 °C |
| Fondue z parmezanem | 170 °C |

| Tabela temperatury smażenia | |
|---|---|
| Krokiety z serem | 170 °C |
| Krokiety z mięsem, rybą lub ziemniaczane | 190 °C |
| Ryba | 170 °C |
| Paluszki rybne | 180 °C |
| Krokiety serowe | 180 °C |
| Pączki | 190 °C |
| Mrożona kiełbasa | 190 °C |
| Kurczak | 160 °C |
| Krokiety z krewetkami | 180 °C |

**Wymiana oleju**

- Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdzić, czy frytkownica wraz z olejem lub tłuszczem (przede wszystkim wyjąć wtyczkę zasilania urządzenia z gniazdka sieciowego) Regularnie wymieniać olej. Jest to szczególnie konieczne w przypadku zauważalnego zbrunatnienia oleju lub tłuszczu, lub zmiany zapachu. Zawsze wymieniać olej po 10 turach smażenia. Olej wymieniać w całości za jednym razem. Nigdy nie mieszać starego oleju ze świeżym.
- Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju wraz ze zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępować według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyjąć wtyczkę kabla zasilania z gniazdka sieciowego. Sprawdzić, czy frytkownica wraz z olejem całkowicie ostygła. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie czy w innej cieczy.
- Wszystkie części nieelektryczne frytkownicy można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed ponownym użyciem starannie wysuszyć.
- Te części nie nadają się do bezpiecznego mycia w automatycznej zmywarce do naczyń.
- Zewnętrzne powierzchnie frytkownicy czyścić zwilżoną szmatką i wytrzeć do sucha miękką, czystą ścierką.
- Nigdy nie stosować agresywnych środków czyszczących.

## GWARANCJA

- Firma Tristar nie jest odpowiedzialna za uszkodzenia powstałe w wyniku:
  - o upadku urządzenia,
  - o technicznej modyfikacji urządzenia dokonanej przez właściciela lub inną osobę,
  - o niewłaściwego użytkowania urządzenia,
  - o normalnego zużywania się urządzenia.
- Przeprowadzenie napraw nie przedłuża oryginalnego 24-miesięcznego okresu gwarancyjnego ani nie upoważnia do uzyskania nowej gwarancji. Gwarancja ta jest wiążąca prawnie tylko na terenie Europy. Gwarancja ta nie unieważnia wytycznych dyrektywy europejskiej 1944/44CE.
- Należy pamiętać o zachowaniu paragonu; bez paragonu nie można składać żadnych roszczeń gwarancyjnych.
- Uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do instrukcji obsługi spowodują unieważnienie gwarancji, a za powstałe w wyniku tego uszkodzenia firma Tristar nie będzie ponosić odpowiedzialności.
- Firma Tristar nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub niestosowaniem się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.

- Opisany w instrukcji sposób czyszczenia jest jedyną czynnością konserwacyjną wymaganą dla tego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wymaga naprawy, naprawa powinna zostać zlecona upoważnionej do tego firmie.
- Urządzenia tego nie można modyfikować ani zmieniać.
- Jeśli w ciągu 2 lat od daty zakupu wystąpią problemy, które są objęte gwarancją fabryczną, urządzenie można zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione, aby wymienić je na nowe.
- W przypadku pytań lub w celu uzyskania informacji dotyczących zgodności należy kontaktować się ze sprzedawcą „w miejscu zakupu".
- Urządzenie to jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne.
- W przypadku roszczenia należy przekazać sprzedawcy całe urządzenie wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.

## WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

**Opakowanie**

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

**Produkt**

Urządzenie to posiada znak zgodności z dyrektywą europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie właściwego przetworzenia tego produktu pomoże w uniknięciu możliwego niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie.

**Deklaracja zgodności EC**

To urządzenie zaprojektowano, wykonano i wprowadzono na rynek zgodnie z założeniami dotyczącymi bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej (LVD) nr 2006/95/EC, wymaganiami zabezpieczenia Dyrektywy EMC 2004/108/EC „Kompatybilność Elektromagnetyczna" oraz wymaganiami Dyrektywy 93/68/EEC.

*Caro cliente,*

*Congratulazioni e grazie per aver comprato questo prodotto di alta qualità. La preghiamo di leggere attentamente il manuale d'istruzioni cosicché possa utilizzare al meglio l'apparecchio. Questo manuale include tutte le istruzioni necessarie e i consigli per utilizzare, pulire ed effettuare la manutenzione di questo apparecchio. Se segue queste istruzioni avrà la garanzia di un risultato eccellente, le farà risparmiare tempo e le eviterà problemi. Ci auguriamo che ottenga grandi soddisfazioni dall'utilizzo di questo apparecchio.*

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possible, la scatola con l'imballaggio interno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio fornite dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni o se vi sono perdite.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Far effettuare tutte le riparazioni da un riparazione qualificato (*).
- Conservare l'apparecchio in ambiente asciutto.
- Cucinare soltanto alimenti.
- E assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC230V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A o 10 A a protezione lenta.
- L'apparecchio è conforme agli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni del manuale, l'apparecchio è sicuro secondo i controlli effettuati fino al momento.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore può provocare lesioni e invalidare la garanzia.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liqiudi.
- Sfilare la spina dalla presa prima di sostituire parti durante la manutenzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Sfilare la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- **Nota:** per evitare pericoli derivanti dal resettaggio accidentale della termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo di commutazione esterna, come un timer, o collegato a un circuito che viene attivato e disattivato periodicamente.
- Non è consentito usare prolunghe o accessori simili.

- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere o sostituire parti.
- Controllare che il cavo non penzoli sul bordo di un tavolo o un supporto, non entri in contatto con superfici calde e non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non collocare l'apparecchio sotto o vicino a tende, tendine ecc..
- Controllare che il cavo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Si consiglia di collocare un rivestimento termoresistente tra tavolo e apparecchio (per evitare bruciature a tavolo o tovaglia).
- Prestare attenzione quando si utilizzano olio e graddo, che possono incendiarsi se surriscaldati. Assicurare una ventilazione sufficiente quando si utilizza l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio nella stanza da bagno o vicino a un lavandino pieno d'acqua. Se l'apparecchio è caduto nell'acqua, non afferrare l'apparecchio, ma sfilare prima la spina dalla presa .
- Non superare mail il livello max.

* *Riparazione competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio all'riparazione.*

## PARTI DESCRIZIONE

1. Coperchio
2. Maniglia
3. Cestino
4. Indicatore luminoso di potenza
5. Indicatore luminoso di riscaldamento
6. Interruttore temperatura

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio dell'apparecchio.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC230V 50Hz.
- Posizionare l'apparecchio su un superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Questo tipo di friggitrice può essere usata solo con olio o grasso liquido e non con grasso solido. L'uso di grasso solido provoca il rischio di trattenere l'acqua nel grasso che causa schizzi violenti quando si riscalda.
- Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.
- Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio. Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

## CONSIDERAZIONI PER L'USO DELLA FRIGGITRICE

**FARE**

- Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.
- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia più alto del minimo e più basso del massimo, quindi tra le linee di minimo e massimo. Se c'è troppo grasso o olio nella friggitrice, esso potrebbe fuoriuscire.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.
- Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'avvio.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provocare un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.
- Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglia asciutta pulita. Premere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa. Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

**NON FARE**

- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non coprire mai la vaschetta e il filtro.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio

## USO

- Lavare il cestello (n. 3) in acqua e sapone e asciugare bene prima dell'uso. Pulire le parti interne con un panno umido e asciugare bene. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.
- Riempire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura con l'interruttore Temperatura (7) sul pannello di controllo per il cibo che desideri friggere. Inserire la spina nella corrente.
- Le luci "potenza" e "riscaldamento" si illumineranno, la luce "riscaldamento" sis pegnerà quando viene raggiunta la temperature desiderata.
- Usare la maniglia (2) per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Porre il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello.
- Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forte. Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato commuterà su on e off. Anche la spia di controllo rossa (6) si accende e si spegne.
- Sollevare il cestello quando il tempo di friggitura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.

## CONSIGLI PER FRIGGITURA

- Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.
- Se si usano prodotti congelati, usare un massimo di 100 g in quanto l'olio si riscalda rapidamente. Scuotere i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate pe assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (mondatura) 5 a 10 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

## TABELLA DI FRITTURA

| **Tabella di frittura** | |
|---|---|
| Piatto | Temperatura di frittura |
| Prefrittura patate fritte | 170 °C |
| Frittura finale patate fritte | 175 °C |
| Fonduta parmiggiano | 170 °C |
| Crocchette di formaggio | 170 °C |
| Crocchette di carne/pesce/patate | 190 °C |
| Pesce | 170 °C |
| Fish finger | 180 °C |
| Frittella di formaggio | 180 °C |
| Graffe | 190 °C |
| Salsiccia congelata | 190 °C |
| Pollo | 160 °C |
| Frittella di gambero | 180 °C |

**Cambio dell'olio**

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente). Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in particolar modo necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. Cambiare l'olio in un'unica volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo.
- L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguire le direttiva delle autorità locali.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Assicurarsi che la friggitrice sia completamente fredda. Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido.
- Tutte le parti non elettriche possono essere lavate in acqua e sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso.
- Queste parti non sono a prova di lavastoviglie.
- Pulire la parte esterna della friggitrice con un panno umido e asciugarla con un panno morbido pulito.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi.

## GARANZIA

- Tristar non è responsabile dei danni causati da:
  - o Caduta dell'apparecchio.
  - o Modifiche tecniche apportate dall'utilizzatore o da terze parti.
  - o Uso improprio dell'apparecchio.
  - o Normale usura dell'apparecchio.
- All'atto di una riparazione la garanzia originale di 24 mesi non verrà estesa né verrà completamente rinnovata. La presente garanzia ha valore legale solo per l'Europa e non annulla la direttiva europea 1944/44CE
- Conservare sempre lo scontrino, senza di esso non si può utilizzare alcuna forma di garanzia.
- Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni fornite nel manuale di istruzioni annulleranno la garanzia. Tristar non è responsabile per qualsiasi danno conseguente.
- Tristar non è responsabile di danni materiali o lesioni personali causate da un uso improprio o da un mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza.
- La pulizia eseguita secondo le indicazioni di questo manuale è l'unica manutenzione necessaria per questo apparecchio.
- Qualora l'apparecchio dovesse essere riparato, assicurarsi che la riparazione venga eseguita da una ditta autorizzata.
- Non si devono apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
- Se si verificano problemi durante I 2 anni successivi all'acquisto, che sono coperti dalla garanzia del fabbricante, potete tornare al punto vendita e farvelo sostituire con un apparecchio nuovo.
- Per qualsiasi domanda o reclamo si prega di contattare il dettagliante presso cui avete acquistato l'apparecchio.
- Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Questa garanzia include soltanto difetti materiali o di fabbricazione.
- Se desiderate fare un reclamo, per favore restituite l'intero apparecchio al vostro negoziante nell'imballo originale, unitamente alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.

- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazione possono essere effettuata da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.

## LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine del suo utilizzo questo apparecchio non deve essere gettato tra I rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un punto centrale di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

**Confezione**
La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

**Prodotto**
Questo apparecchio è contrassegnato da un marchio corrispondente alla Direttiva Europea 2002/96/EC sui Rifiuti delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurarne il corretto riciclo aiuterà a prevenire possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute.

**Dichiarazione CE di conformità**
L'apparecchio è stato progettato, prodotto e commercializzato in accordo alle norme di sicurezza previste dalla Direttiva Bassa Tensione "N° 2006/95/EC, i requisiti di protezione previsti dalla Direttiva EMC 2004/108/EC "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti previsti dalla Direttiva 93/68/EEC.

*Käre kund,*

*Vi gratulerar till ditt inköp av denna högkvalitetsprodukt. Läs instruktionsmanualen noga så att du kan använda apparaten på bästa möjliga sätt. Denna manual innehåller alla nödvändiga instruktioner och råd för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa instruktioner är du garanterad utmärkta resultat, det besparar dig tid och du undviker problem. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje av att använda denna apparat.*

## VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR

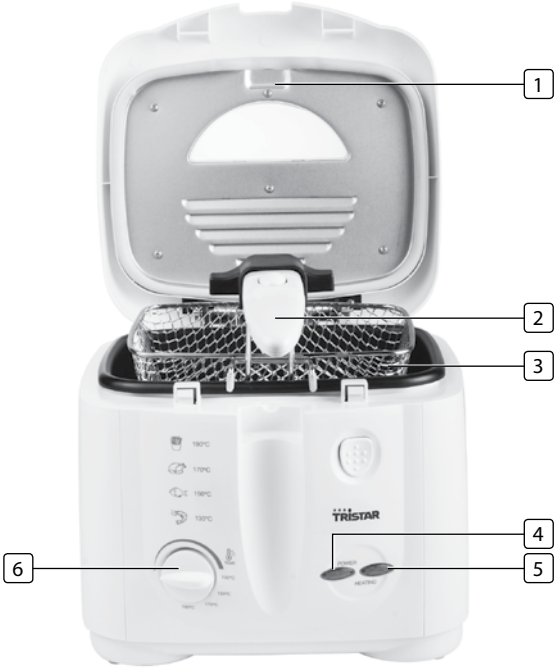
- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte är under tillsyn av eller erhållit anvisningar om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- För att skydda barn mot farorna med elektriska apparater ber vi dig att aldrig lämna apparaten utan tillsyn. Välj därför en förvaringsplats för apparaten som är oåtkomlig för barn. Kontrollera så att kabeln inte hänger nedåt.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd den inte när apparaten har fallit, om det finns några tecken på skada eller om den läcker.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Alla reparationer måste utföras av en kompetent kvalificerad reparation (*).
- Var noga med att förvara apparaten i en torr miljö.
- Laga endast till förtärbara livsmedel.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC230V 50Hz. Vägguttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Denna apparat uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras ordentligt och enligt anvisningarna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda enligt de vetenskapliga bevis som finns tillgängliga för närvarande.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador och ogiltiggör eventuella garantier.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Låt apparaten svalna innan du rengör eller förvarar den.
- För att undvika eltötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du ska byta revervdelar eller utföra underhåll på apparaten.
- Använd inte den här apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar ordentligt eller om den har skadats på något sätt. För att undvika faror ska alltid en skadad sladd eller kontakt bytas av en auktoriserad tekniker (*). Försök inte reparera apparaten själv.
- Använd inte apparaten i närheten av direkta värmekällor.

- Dra ut kontakten ur uttaget när du inte använder apparaten.
- **Obs:** För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte denna apparat kopplas till en extern kopplingsanordning, som till exempel en timer, eller kopplas till en krets som regelbundet kopplas på eller av.
- Användning av förlängningssladd eller liknande är inte tillåtet.
- Låt enheten svalna innan du tar loss eller byter ut lösa delar.
- Kontrollera så att sladden inte hänger över bords- eller diskkanten, att den inte rör vid varma ytor eller kommer i direkt kontakt med apparatens varma delar. Placera inte apparaten under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Kontrollera så att sladden inte rör vid apparatens varma delar.
- Vi rekommenderar att du placerar ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika brännmärken på bordet eller bordsduken).
- Var försiktig vid tillagning med olja och fett eftersom dessa kan fatta eld vid överhettning. Se till att ventilationen fungerar ordentligt när du använder apparaten.
- Använd inte denna apparat i badrum eller nära en ho fylld med vatten. Om denna apparat faller ner i vatten får du inte under några omständigheter ta i apparaten utan att först ha dragit ur kontakten ur vägguttaget.
- Se till att maxnivån aldrig överskrids.

* *Kompetent kvalificerad reparation: tillverkarens eller importörens kundtjänst eller en kvalificerad, godkänd och kompetent person som kan utföra den här typen av reparationer utan att utsätta sig själv eller andra för faror. Lämna alltid in apparaten till den reparation.*

## DELAR BESKRIVNING

1. Lock
2. Handtag
3. Korg
4. Strömindikatorlampa
5. Uppvärmningsindikatorlampa
6. Temperaturväljare



## INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC230V 50Hz.
- Placera enheten på en plan stabil yta och se till att det finns en fri yta på minst 10 cm runt om enheten. Denna enhet är ej lämplig för installation i ett skåp eller för användning utomhus.
- Den här typen av fritös är endast lämplig att använda med olja eller flytande fett, inte med fett i fast form. Om du använder fett i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fettet, vilket gör att det kommer att stänka våldsamt vid upphettning.
- Var också noga med att oljan/fettet inte är förorenat med vatten, från till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten. Häll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritösen.

## ATT TÄNKA PÅ VID ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

**GODKÄNT**

- Fritösen är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsedd för att fritera livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera så att nivån på fettet eller oljan ligger över miniminivån och under maxnivån, dvs. mellan linjerna för minimi- och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i fritösen kan det svämma över fritösen.
- Var försiktig vid fritering, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personer som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan nå fritösen.
- Byt oljan eller fettet när det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubblor och små vattendroppar, vattenånga eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fettet eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.
- Byt olja eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort all is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tinad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesta av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna oövertäckt för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, säker plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.
- Ha tålamod och vänta tills fritösen har nått rätt temperatur.

**INTE GODKÄNT**

- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Fritera inte för mycket mat på en gång.
- Täck aldrig över skålen och filtret.
- Häll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

## ANVÄNDNING

- Diska korgen (nr. 3) i varmt tvålvatten och torka den noggrant innan användning. Rengör pannans insida med en fuktig trasa och torka den noggrant. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fylld minst till miniminivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av fritösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olja.
- Välj temperatur med temperaturväljaren (nr. 7) på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt fritera. Sätt i kontakten i ett eluttag.
- Lamporna "ström" och "uppvärmning" tänds, lampan "uppvärmning" slocknar när den önskade temperaturen är uppnådd.
- Använd handtaget (nr. 2) och lyft korgen ur fritösen.
- Placera livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan det läggs i korgen.
- Sänk ned korgen i oljan eller fettet långsamt så att inte oljan bubblar upp för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av. Den röda kontrollampan (nr. 6) kommer också att tändas och släckas.
- Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på kroken i pannan så att oljan kan droppa av.

## FRITERINGSTIPS

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använder du max 100 gram eftersom oljan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödig is.
- Om du använder färska chips torkar du dem efter att de tvättats så att inget vatten kommer med i oljan. Fritera chipsen i två omgångar. Först (blanchera) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Sedan (avsluta) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

## FRITERINGSBORD

| **Friteringstabell** | |
|---|---|
| Rätt | Friteringstemperatur |
| För fritera chips | 170 °C |
| Färdigfritera chips | 175 °C |
| Parmesan fondue | 170 °C |
| Ostkroketter | 170 °C |
| Kött/fisk/potatis kroketter | 190 °C |
| Fisk | 170 °C |
| Fiskpinnar | 180 °C |
| Ost struvor | 180 °C |
| Munkbollar | 190 °C |
| Fryst korv | 190 °C |
| Kyckling | 160 °C |
| Räkstruvor | 180 °C |

**Byte av oljan**

- Se till att fritösen och oljan eller fettet har svalnat innan du byter olja eller fett (ta ut kontakten ur eluttaget). Byt olja regelbundet. Detta är särskilt viktigt när oljan eller fettet blir mörkt eller börjar lukta annorlunda. Byt alltid olja efter 10 användningar. Byt all olja på en gång. Blanda aldrig gammal och ny olja.
- Använd olja är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Tag ut kontakten ur eluttaget. Kontrollera så att fritösen har svalnat helt. Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Alla icke-elektriska delar kan diskas i varmt tvålvatten. Torka noga innan de används igen.
- Dessa delar går inte att diska i maskin.
- Rengör utanpå fritösen med en fuktig trasa och torka av med en mjuk ren handduk.
- Använd aldrig slipande rengöringsmedel.

## GARANTI

- Tristar kan inte hållas ansvariga för skador som orsakats av:
  - o Att apparaten har fallit ned
  - o Att apparaten har ändrats tekniskt av ägaren eller tredje person
  - o Att apparaten har används felaktigt
  - o Att apparaten har råkat ut för normalt slitage
- Genom att reparation utförs kommer inte den ursprungliga garantitiden på 24 månader att förlängas, och inte heller rätten till en ny uppfyllande garanti. Denna garanti gäller endast på europeisk mark. Denna garanti upphäver inte det europeiska direktivet 1944/44CE.
- Spara alltid ditt kvitto, utan kvittot kan du inte göra anspråk på någon som helst garanti.
- Skador som orsakats av att bruksanvisningen inte följts leder till att garantin ogiltigförklaras. Om detta leder till följdskador kan Tristar inte hållas ansvariga.
- Tristar kan inte hållas ansvariga för materiell skada eller personskada som orsakas av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts.
- Rengöringen som nämns i denna bruksanvisning är det enda underhåll som behövs utföras för denna apparat.
- Om apparaten behöver repareras måste detta utföras av en auktoriserad firma.
- Denna apparat får inte modifieras eller ändras.
- Om det uppstår problem med apparaten inom 2 år från inköpsdatumet och dessa täcks av fabriksgarantin kan du gå till inköpsstället och byta ut apparaten mot en ny.
- För frågor eller uppfyllelser kontaktar du din återförsäljare, ”köpstället”.
- Denna apparat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- I denna garanti ingår endast material- och tillverkningsfel.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår ”hotline” vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.

- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationsservice mot påföljande betalning.

## RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

**Förpackningen**
Förpackningen består av 100 % återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

**Produkten**
Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinns ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt

**EU-deklaration om överensstämmelse**
Denna apparat är skapad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen i Lågvoltsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC.

*Vážený zákazníku,*

*Blahopřejeme vám a děkujeme, že jste si zakoupil tento vysoce kvalitní výrobek. Přečtěte si, prosím, pečlivě návod k obsluze, abyste zařízení mohl co nejlépe využít. Tento návod obsahuje veškeré pokyny a rady pro používání, čištění a údržbu tohoto zařízení. Pokud budete tyto pokyny dodržovat, budete mít záruku vynikajícího výsledku, ušetří vám to čas a vyhnete se potížím. Doufáme, že vám používání tohoto zařízení přinese mnoho potěšení.*

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

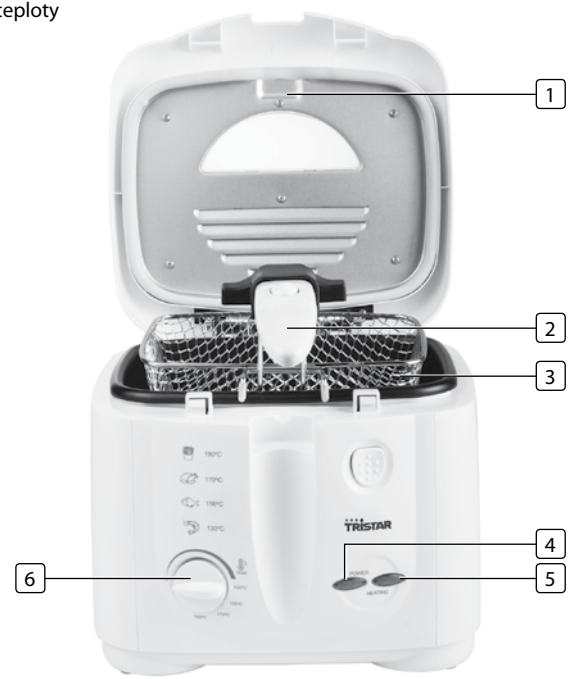
- Před použitím tohoto zařízení si prosím přečtěte pečlivě návod k použití. Uchovejte také tento návod, záruční list, doklad o nákupu a, je-li to možné, i karton vnitřního balení.
- Tento spotřebič není určen k použití osobám (včetně dětí) se sníženou psychickou, motorickou či mentální způsobilostí, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, dokud nebudou vedeni či zaškoleni v používání tohoto spotřebiče osobou, jenž je odpovědná za jejich bezpečnost.
- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození
- Pro ochranu dětí před nebezpečím elektrických spotřebičů prosím zajistěte, aby spotřebič nikdy neležel bez dozoru. Proto byste měli vyhradit spotřebiči místo, kde na něj děti nemohou dosáhnout. Ujistěte se, že kabel není zavěšen směrem dolů.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte držadel či knoflíků.
- Pokud zařízení spadlo na zem, jeví jakékoli známky poškození nebo pokud prosakuje, nepoužívejte jej.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Všechny opravy by měl provádět kompetentní kvalifikovaný servisnímu (*).
- Je naprosto nezbytné udržovat vždy tento spotřebič čistý, jelikož přichází do styku s jídlem.
- Zajistěte, aby byl spotřebič skladován v suchém prostředí.
- Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá napětí v elektrické síti Vaší domácnosti. Jmenovité napětí: ST230V 50Hz. Zásuvka musí být chráněna jističem typu 16A nebo 10 A.
- Tento spotřebič odpovídá všem normám ohledně elektromagnetických polí (EMF). Pokud je se spotřebičem správně manipulováno v souladu s návodem, je spotřebič bezpečný v závislosti na dnešních vědeckých poznatcích.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit zranění a zruší platnost veškerých záruk, které můžete mít.
- Před čištěním a uskladněním umožněte spotřebiči vychladnout.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Nepoužívejte tento spotřebič s poškozeným přívodním kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud má spotřebič poruchu či byl nějakým způsobem poškozen. Aby se předešlo nebezpečí, ujistěte se, že je poškozený kabel či zástrčka vyměněna autorizovaným technikem (*). Neopravujte tento spotřebič sami.
- Uživatel nesmí nechat zařízení bez dozoru, když je připojené k elektrické síti.
- **Poznámka:** Aby se zabránilo nebezpečí nechtěné resetace tepelné pojistky, neměl by být tento spotřebič napájen spínacím zařízením, jako je časovač, nebo připojen k okruhu, jenž bude pravidelně zapínán a vypínán.

- Dříve než některou součástku vyjmete nebo vyměníte, nechejte přístroj vychladnout.
- Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti zdrojů tepla.
- Ujistěte se, že se kabel nedotýká horkých částí spotřebiče.
- Doporučujeme umístit přístroj na teplovzdornou podložku (takto nedojde k tepelnému poškození stolu nebo ubrusu).
- Toto zařízení nepoužívejte v koupelně ani v blízkosti dřezu s vodou. Pokud zařízení spadne do vody, v žádném případě se jej nepokoušejte ihned uchopit, nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Děti by měly být po dohledem, aby si nehrály se spotřebičem.
- Ujistěte se, že není napájecí kabel zavěšen přes okraj stolu či skříňky, nedotýká se horkých povrchů, nebo nepřichází do přímého kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Neumisťujte spotřebič pod či do blízkosti záclon, závěsů, atd.
- Udržujte přístroj a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Přístroj mohou používat děti ve věku 8 let a výše, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez potřebných zkušeností a znalostí by měli být pod dozorem. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Při výměně náhradních dílů či při údržbě odpojte spotřebič ze zásuvky.
- V žádném případě nikdy nepřekračujte maximální hladinu.
- **VAROVÁNÍ:** horký povrch

* *Kompetentní kvalifikovaný servisnímu: poprodejní oddělení výrobce, dovozce či jakákoliv osoba, jenž je kvalifikována, schválena a kompetentní k provádění tohoto druhu oprav, aby se předešlo poškození. V každém případě byste měli tento spotřebič vrátit tomuto servisnímu.*

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Víko
2. Rukojeť
3. Koš
4. Indikátor napájení
5. Ohřevný prvek
6. Regulátor teploty



## PØED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjmìte spotøebiè a pøíslušenství z krabice. Odstraòte nálepky, ochrannou fólií nebo plasty ze spotøebièe.
- Zapojte napájecí šòùru do zásuvky. (Poznámka: Ujistìte se, že napìtí uvedené na zaøízení odpovídá místnímu napìtí pøed zapojením spotøebièe. Napìtí 230V 50Hz)
- Pøed prvním použitím tohoto spotøebièe otøete všechny odnímatelné souèásti vlhkým hadøíkem. Nikdy nepoužívejte brusné èisticí prostøedky.
- Spotøebiè umístìte na rovný a stabilní povrch a zajistìte minimálnì 10 cm volného místa v jeho okolí. Tento spotøebiè není vhodný pro umístìní do police nebo k venkovnímu používání.
- Do fritézy tohoto typu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.
- Použití pevného tuku sebou nese riziko, že je v tuku zachycena voda, která může způsobit silné prskání tuku při zahřátí.
- Přesvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmražených výrobků, ta by způsobila nadměrné stříkání.
- Fritézu nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo k jejímu poškození.
- Do fritovací nádoby nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

## NA CO JE TŘEBA DBÁT PŘI POUŽITÍ FRITÉZY

**VŽDY**

- Používejte fritézu pouze jako domácí spotřebič.
- Používejte fritézu pouze pro smažení potravin.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení. Zkontrolujte obal tuku či oleje, jsou-li pro tuto fritézu vhodné.
- Zajistěte, aby hladina tuku nebo oleje byla vyšší než minimum a nižší než maximum, tedy mezi čárou minima a maxima. Je-li ve fritéze příliš mnoho tuku nebo oleje, může z fritézy přetékat.
- Při smažení buďte opatrní, zajistěte, aby fritéza byla používána bezpečně, udržováním dostatečné vzdálenosti mezi uživatelem a zařízením. Zajistěte, aby osoby, které vyžadují mimořádnou asistenci či dohled, na fritézu nedosáhly.
- Vyměňte olej či tuk, který má hnědou barvu nebo od začátku nepříjemně páchne či kouří.
- Vyměňte olej či tuk, ve kterém je příliš mnoho vody. Vysokou koncentraci vody v oleji či tuku poznáte podle velkých bublin a kapiček vody, vodní páry nebo rychlého stoupání oleje či tuku. Je-li koncentrace oleje ve fritéze příliš velká, může dojít k tomu, že tuk nebo olej s výbuchem vyletí, což může být velmi nebezpečné pro osoby, které fritézu používají, i pro ty, které jsou v její blízkosti.
- Olej či tuk vyměňujte po 8. až maximálně 10. použití.
- Odstraňte všechen led (kousky) ze zmražených potravin. Zajistěte, aby zmrazené potraviny nejprve rozmrzly, tak, že je položíte na čistou suchou utěrku. Když se většina ledu rozpustí, osušte potraviny utěrkou.
- Zajistěte, aby při použití fritézy byl okolo ní dostatek prostoru
- Nechejte fritézu vychladnout odkrytou, abyste zabránili srážení vody. Fritézu uchovávejte na suchém bezpečném místě.
- Fritézu chraňte před deštěm či vlhkostí.
- Buďte trpěliví a počkejte, dokud fritéza nedosáhne správné teploty.

**NIKDY**

- Neuskladňujte ani neumisťujte nádobu venku nebo na vlhkém místě.
- Nevkládejte potraviny do fritézy, když se nahřívá.
- Nesmažte příliš velké množství pokrmu najednou.
- Nikdy nezakrývejte nádobu ani filtr.
- Do oleje či tuku nepřidávejte vodu.

## POUŽITÍ

- Před použitím umyjte koš teplou mýdlovou vodou a dobře jej osušte. Vnitřní stranu pánve vyčistěte vlhkým hadříkem a dobře vysušte. Přesvědčte se, zda jsou všechny elektrické součásti úplně suché.
- Naplňte zařízení požadovaným množstvím oleje či tuku. Zajistěte, aby zařízení bylo naplněno nejméně po minimální hladinu a ne výše než je maximální hladina, tak, jak je vyznačeno na vnitřní části fritézy. Pro dosažení optimálního výsledku doporučujeme, abyste nemíchali různé typy olejů.
- Pomocí spínače teploty na ovládacím panelu vyberte žádoucí teplotu pro potraviny, které chcete smažit. Vložte zástrčku do zásuvky.
- Rozsvítí se kontrolky "napájení" a "ohřev", kontrolka "ohřev" zhasne poté, co je dosaženo žádoucí teploty.
- Abyste zdvihli košík z přístroje, použijte rukojeť.
- Do koše vložte potravinu, která se bude smažit. Pro dosažení co nejlepšího výsledku by potravina měla být před vložením do koše suchá. Koš ponořujte do oleje či tuku pomalu, abyste zabránili příliš silnému bublání oleje. Pro udržení správné teploty oleje se bude zapínat a vypínat termostat. Červená kontrolka se bude také rozsvěcet a zhasínat.
- Po uplynutí doby smažení koš zvedněte a pověste na hák ve fritéze, aby mohl okapat olej.

## TIPY NA SMAŽENÍ

- Použijte maximálně 200 gramů hranolků na litr oleje.
- Použijete-li zmrazený výrobek, vezměte maximálně 100 gramů, protože olej rychle chladne. Zmrazený výrobek nad dřezem protřepte, aby se odstranil přebytečný led.
- Použijete-li čerstvé hranolky, po umytí je osušte, aby se do oleje nedostala voda. Hranolky smažte nadvakrát. Nejprve je 5 až 10 minut blanšírujte při 170 stupních. Poté je 2 až 4 minuty dosmažte při 175 stupních. Nechejte okapat olej.

## TABULKA PRO SMAŽENÍ POKRMŮ

| **Tabulka pro smažení pokrmů** | |
|---|---|
| Pokrm | Teplota smažení |
| Předsmažení hranolků | 170 °C |
| Dosmažení hranolků | 175 °C |
| Parmazánové fondue | 170 °C |
| Sýrové krokety | 170 °C |
| Masové/rybí/bramborové krokety | 190 °C |
| Ryby | 170 °C |
| Rybí prsty | 180 °C |
| Sýrové taštičky | 180 °C |
| Koblihy | 190 °C |
| Zmrazená klobása | 190 °C |
| Kuře | 160 °C |
| Garnátové taštičky | 180 °C |

**Výměna oleje**

- Před výměnou oleje či tuku se ujistěte, že fritéza i olej či tuk jsou vychladlé (vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky). Olej pravidelně vyměňujte. To je zvláště důležité, když olej či tuk ztmavne nebo změní vůni. Olej vyměňujte vždy po 10 smaženích. Olej vyměňte celý najednou. Nikdy nesměšujte starý a nový olej.

- Použitý olej je škodlivý pro životní prostředí. Nevyhazujte jej s běžným odpadem, ale postupujte podle pokynů vašich místních úřadů.

## ÈIŠTÌNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte spotřebič z elektřiny a počkejte dokud spotřebič nevychladne.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody, přístroj a jeho součásti nejsou vhodné do myčky na nádobí.
- Spotøebiè èistìte vlhkým hadøíkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné èisticí prostøedky, drátìnku nebo škrabku, což by poškodilo spotøebiè.

## ZÁRUKA

- Společnost Tristar nezodpovídá za závady kvůli:
  - o Upadnutí přístroje na ze.
  - o Technické změně přístroje majitele či jinou třetí stranou
  - o Nesprávnému použití přístroje
  - o Běžného opotřebení přístroje
- Provedením oprav se původní 24 měsíční záruka neprodlouží, stejně tak jako nedojde ke zcela nové záruce. Tato záruka je platná pouze v Evropě a nemá převahu nad evropskou směrnicí 2011/83/EU.
- Vždy si uschovejte doklad o zaplacení, bez něj není možné záruku uplatnit.
- Poškození zapříčiněná tím, že jste nejednali podle návodu, povedou k neuznání záruky, protože za tato poškození není společnost Tristar zodpovědná.
- Společnost Tristar není zodpovědná za materiální škody nebo zranění osob zapříčiněné nesprávným používáním nebo tím, že osoby nerespektují návod k použití.
- Jak je uvedeno v tomto návodu, jediná nutná údržba přístroje, je jeho čištění.
- Když má být přístroj opraven, zajistěte jeho opravu autorizovaným servisem.
- Tento přístroj by neměl být vylepšován nebo změněn.
- Pokud se v průběhu dvou let od nákupu projeví nějaké závady, které jsou kryty zárukou, můžete si u prodejce vyžádat výměnu přístroje za nový.
- Pro otázky či stížnosti, prosím, kontaktujte svého prodejce
- Přístroj má záruku v délce 24 měsíců ode dne zakoupení (viz doklad).
- V této záruce jsou kryty pouze vady materiálu nebo výrobní závady.
- Chcete-li uplatnit záruku, přineste celý přístroj i s obalem a dokladem o zaplacení prodejci.
- Poškození příslušenství neznamená automaticky bezplatnou výměnu celého přístroje. Veškeré informace a náhradní díly můžete nalézt na www.service.tristar.eu. Rozbité sklo či rozlomené plastové části vždy podléhají poplatku.
- Na vady na spotřebním materiálu či součástech podléhajících opotřebení, stejně jako na čištění, údržbu či výměnu uvedených částí se záruka nevztahuje a je tedy nutno je zaplatit!
- V případě neoprávněné manipulace s výrobkem záruka zaniká.
- Po vypršení záruky mohou být opravy prováděny oprávněným prodejcem či opravnou za úhradu vzniklých nákladů.

## SMĚRNICE PRO OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento přístroj na konci své životnosti nesmí být odhozen do běžného komunálního odpadu, ale musí být odnesen na místo, kde se recyklují elektrické přístroje a spotřební elektronika. Tento symbol na zařízení, v návodu k obsluze a na obalu vás na tuto důležitou skutečnost upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Pro informaci ohledně sběrného místa se obraťte na vaše místní úřady.

**Obal**
Obal je 100% recyklovatelný, likvidujte jej odděleně.

**Výrobek**
Tento přístroj je podle evropské směrnice vybaven značkou 2012/19/EU o Sběru elektrických přístrojů a spotřební elektroniky(WEEE). Zajištěním správné recyklace se předchází možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

**Prohlášení o shodě EC**
Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a označeno v souladu s bezpečnostními prvky Nařízení nízkého napětí „Č. 2006/95/EC, požadavky na ochranu Směrnicí EMC 2004/108/EC „Elektromagnetická kompatibilita“ a požadavek Směrnice 93/68/EEC. Tento spotřebič je navržen pro styk s potravinami a je zkonstruován v souladu s nařízením EC 1935/2004/EEC.

*Vážený zákazník,*

*Blahoželáme vám a ďakujeme, že ste si zakúpil tento vysoko kvalitný výrobok. Prečítajte si, prosím, dôkladne návod na obsluhu, aby ste zariadenie mohli čo najlepšie využiť. Tento návod obsahuje všetky pokyny a rady na používanie, čistenie a údržbu tohto zariadenia. Pokiaľ budete tieto pokyny dodržiavať, budete mať záruku vynikajúceho výsledku, ušetrí vám to čas a vyhnete sa komplikáciám. Dúfame, že vám používanie tohto zariadenia prinesie veľa potešenia.*

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

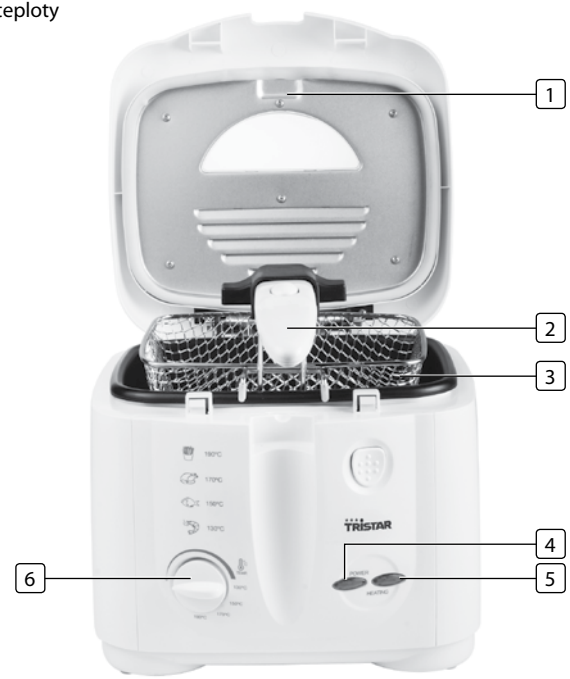
- Pred použitím tohto zariadenia si prosím prečítajte dôkladne návod na použitie. Uchovajte tiež tento návod, záručný list, doklad o nákupe a ak je možné aj kartón vnútorného balenia.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobám (vrátane detí) so zníženou psychickou, motorickou či mentálnou spôsobilosťou, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokým nebudú vedení či zaškolení v používaní tohto zariadenia osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- V prípade ignorovania bezpečnostných pokynov výrobca nie je zodpovedný za prípadné poškodenie.
- Kvôli ochrane detí pred nebezpečenstvom spôsobeným elektrickými zariadeniami, prosím, zaistite, aby zariadenie nikdy nezostalo bez dozoru. V dôsledku toho je zariadeniu potrebné vyhradiť miesto, kde naň deti nemôžu dočiahnuť. Uistite sa, že kábel nie je zavesený smerom dolu.
- Toto zariadenie sa môže používať iba v domácnosti za účelom, na ktorý bolo vyrobené.
- Zariadenie musí byť umiestnené na stabilnom a rovnom povrchu.
- Nedotýkajte se horúcich povrchov. Použite držadlo alebo gombíky.
- Pokiaľ zariadenie spadlo na zem, javí akékoľvek známky poškodenia alebo pokiaľ presakuje, nepoužívajte ho.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Všetky opravy by mal prevádzať kompetentný kvalifikovaný servis(*).
- Je veľmi dôležité udržovať vždy tento spotrebič čistý, kedže prichádza do styku s jedlom.
- Zaistite, aby sa zariadenie skladovalo v suchom prostredí.
- Uistite sa, že napätie uvedené na štítku zariadenia odpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Menovité napätie: ST230 V 50 Hz. Zásuvka musí byť chránená poistkou typu 16 A alebo 10 A.
- Tento spotrebič odpovedá všetkým normám ohladom elektromagnetických poliach (EMF). Pokiaľ je so spotrebičom správne manipulované v súladu s návodom, je spotrebič bezpečný v závislosti na dnešných vedeckých poznatkoch.
- Nikdy spotrebič neprenášejte ťahaním za prívodonú šnúru a uistite sa, že sa kábel nemôže zaseknúť.
- Použitie príslušenstva, ktere nebolo doporučené výrobcom, môže zpôsobiť zranenie a zruší platnosť všetkých záruk ktoré môžete mať.
- Pred čistením a uskladnením umožnite spotrebiču vychladnúť.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Toto zariadenie nepoužívajte s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, alebo pokiaľ má zariadenie poruchu či bolo nejakým spôsobom poškodené. Aby sa predišlo nebezpečenstvu, uistite sa, že je poškodený kábel či zástrčka vymenená autorizovaným technikom (*). Toto zariadenie neopravujte svojpomocne.
- Používateľ nesmie nechať zariadenie pripojené k napájaciemu zdroju bez dozoru.
- **Poznámka:** Aby sa zabránilo nebezpečenstvu nechcenej resetácii tepelnej poistky, nemalo by byť toto zariadenie napájané spínacím zariadením, ako je časovač, alebo pripojené k okruhu, ktorý bude pravidelne zapínaný a vypínaný.
- Skôr ako niektorú súčiastku vyberiete alebo vymeníte, nechajte prístroj vychladnúť.

- Toto zariadenie nepoužívajte v blízkosti zdrojov tepla.
- Uistite sa, že sa kábel nedotýká teplých/horúcich častí spotrebiča.
- Doporučujeme umiestniť prístroj na teplovzdorú podložku (takto nedôjde k tepelnému poškodeniu stola alebo obrusu).
- Toto zariadenie nepoužívajte v kúpeľni ani v blízkosti drezu s vodou. Pokiaľ zariadenie spadne do vody, v žiadnom prípade sa ho nepokúšajte ihneď uchopiť, najprv vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Uistite sa, že nie je napájací kábel zavesený cez okraj stola či skrinky, či sa nedotýka teplých/horúcich povrchov, alebo neprichádza do priameho kontaktu s teplými/horúcimi časťami zariadenia. Zariadenie neumiestňujte pod či do blízkosti záclon, závesov, atď.
- Udržujte prístroj a prívodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov a vyššie, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ su pod dohľadom alebo dostali inštrukcie týkajúce sa použitia prístroja bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Pri výmene náhradných dielov či pri údržbe odpojte spotrebič zo zásuvky.
- V žiadnom prípade nikdy neprekračujte maximálnu hladinu.
- **VÝSTRAHA:** horúci povrch

* *Kompetentný kvalifikovaný servis: popredajný oddelený výrobca, dovozca či akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná k prevádzaniu tohto druhu opráv, aby sa predišlo poškodeniu. V každom prípade by ste mali tento spotrebič vrátiť tomuto servisu.*

## POPIS KOMPONENTOV

1. Viečko, uzáver
2. Držadlo, rukoväť
3. Kôš
4. Indikátor napájania
5. Svetielko ohrievania
6. Regulátor teploty



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Zariadenie a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo zariadenia odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky (Poznámka: Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu siete. Napätie 230 V 50 Hz).
- Pred prvým použitím zariadenia utrite všetky vyberateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte drsné výrobky.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Toto zariadenie sa nesmie inštalovať do skrinky ani sa nesmie používať v exteriéri.
- Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom, masťou a nie je vhodná na pevný tuk.
- Použitím pevného tuku alebo masti je tu riziko zadržiavania vody v masti, tuku, čo môže spôsobiť rozstreknutie a silné prskanie až násilie, keď sa tuk zahreje.
- Taktiež zaistite, aby olej/tuk nebol kontaminovaný vodou, napríklad z mrazených produktov, to môže spôsobiť nadmerné rozstreknutie a pofŕkanie.
- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja či tuku, môže to poškodiť zariadenie.
- Nikdy nelejte do fritézy žiadnu tekutinu, ako je voda napríklad.

## ÚVAHY O STAROSTLIVOM POUŽÍVANÍ FRITÉZY

**VŽDY**

- Používajte fritézu len na domáce použitie ako domáci spotrebič.
- Používajte fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedál.
- Používajte len olej alebo tuk, masť, ktorá je vhodná na smaženie. Skontrolujte na balení, či je tuk alebo olej vhodný pre tento typ fritézy.
- Zaistite, aby hladina tuku alebo oleja bola vyššia ako minimálna hranica a nižšia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozpätí minima a maxima. Ak je príliš veľa oleja či masti vo fritéze, môže presiahnuť hranicu a preliať sa cez fritézu.
- Buďte opatrný pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že budete dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo super dohľad a dozor nedosiahnu na fritézu.
- Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už hnedej farby, má špinavý a zlý zápach alebo sa z neho dymí na začiatku.
- Vymeňte olej alebo tuk, keď je v ňom príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľké bubliny a vodné kvapôčky, vodná para alebo rýchle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritéze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vybuchne alebo pretečie vybuchnutím, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritézu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
- Zmeňte olej alebo tuk po 8 maximálne 10-tich použitiach.
- Odstráňte všetky kocky ľadu (ľad) alebo kúsky ľadu z mrazených jedál a potravín. Uistite sa, že smažené jedlo bude najprv dobre rozmrazené tak, že položíte jedlo na suchú a čistú utierku. Vysušte a poklepte po jedle utierkou, aby väčšina ľadu a ľadových kúskov bola roztopená.
- Uistite sa, že je dostatok priestoru okolo fritézy, keď ju používate.
- Nechajte fritézu vychladnúť nepokrytú tak, aby ste predchádzali zrážaniu vody. Nechajte fritézu na suchom a bezpečnom mieste.
- Fritézu nevystavujte a chráňte pred dažďom, zrážkami a vlhkosťou.
- Buďte trpezlivý a počkajte pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.

**NIKDY**

- Nikdy neskladujte alebo neumiestňujte misku mimo alebo vonku alebo na vlhkom mieste. Uchovávajte vašu fritézu mimo dažďa a zrážok a vlhkosti.

- Neumiestňujte a navkladajte do fritézy potraviny, keď sa práve zahrieva. Majte trpezlivosť a počkajte, pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.
- Nesmažte príliš veľké množstvo naraz.
- Nikdy nezakrývajte misku, nádobu a filter.
- Nepridávajte vodu do oleja či tuku.

## POUŽÍVANIE

- Pred použitím umyte kôš v teplej mydlovej vode a vysušte ho pred použitím. Umyte vnútrajšok panvice vlhkou utierkou a vytrite do sucha poriadne. Uistite sa, že všetky elektrické súčasti zostávajú úplne suché.
- Naplňte zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je naplnené najmenej minimálnou úrovňou a nie vyššou úrovňou ako je maximálna úroveň, ako je označené na vnútornej strane fritézy. Pre optimálne výsledky vám odporúčame vyhýbať sa pomiešaniu a mixovaniu rôznych typov oleja.
- Vyberte teplotu spínačom teploty na kontrolnom paneli pre danú potravinu, ktorú chcete smažiť. Dajte prípojku zariadenia do el. zásuvky.
- "El.energia" a "ohrievanie" - svetielka sa rozsvietia, svetielko "ohrievanie" zhasne, keď sa dosiahne požadovaná teplota.
- Použite držadlo alebo rukoväť na zdvihnutie koša z fritézy.
- Do koša vložte potraviny alebo jedlo na smaženie. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potraviny by mali byť úplne suché predtým, ako sa vložia do koša. Ponorte kôš do oleja alebo tuku pomaly, aby ste tak predišli bublaniu alebo prskaniu oleja príliš silne. Aby olej zostával pri správnej teplote, termostat sa bude zapínať a vypínať. Kontrolné červené svetielko sa taktiež vypne a zapne.
- Po uplynutí doby smaženia, zdvihnite kôš a zaveste na hák vo fritéze v panvici tak, aby olej mohol odtekať a kvapkať.

## TIPY NA SMAŽENIE

- Používajte maximálne 200 gramov hranolkov na 1 liter oleja.
- Ak použijete mrazené výrobky, použite maximálne 100 gramov, pretože olej veľmi rýchlo chladne. Potraste mrazenými výrobkami nad umývadlom v kuchyni a odstráňte nadmerné množstvo ľadu.
- Ak použijete čerstvé hranolky, vysušte hranolky potom, ako ich umyjete a tak zabezpečte, aby žiadna voda nebola v oleji či tuku. Vysmážajte hranolky v dvoch kolách. Najprv (blanšírovanie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dosmaženie) od 2 do 4 minút pri 175 stupňoch. Nechajte olej odkvapkať.

## TABUĽKA PRE SMAŽENIE POKRMOV

| **Tabuľka fritovania** | |
|---|---|
| Jedlo | Teplota fritovania |
| Pred-fritovaním hranolčekov | 170 °C |
| Konečné fritovanie hranolčekov | 175 °C |
| Parmezánové fondue | 170 °C |
| Syrové krokety | 170 °C |
| Mäsové/rybie/zemiakové krokety | 190 °C |
| Ryby | 170 °C |
| Rybie prsty | 180 °C |
| Syrové lievance | 180 °C |
| Šišky | 190 °C |
| Zmrznuté párky | 190 °C |
| Kurča | 160 °C |
| Krevetie lievance | 180 °C |

**Výmena oleja**

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistite, že fritéza a olej alebo tuk sú vychladené (odstráňte prípojku zo zariadenia a z el. zásuvky). Pravidelne olej vymieňajte. Toto je nadmieru potrebné, keď je olej alebo tuk tmavý a stmavne rýchlo alebo sa zmení zápach. Vždy vymieňajte olej po každom 10-tom smažení. Vždy vymeňte celý olej naraz. Nikdy nemiešajte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Nevyhadzujte ho spolu s bežným odpadom z domácnosti, ale nasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi miestnymi orgánmi.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte zariadenie od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Nikdy neponárajte zariadenie do vody, zariadenie a rozličné súčasti nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.

## ZÁRUKA

- Spoločnosť Tristar nezodpovedá za poruchy spôsobené:
  - o pádom zariadenia na zem,
  - o technickými zmenami zariadenia vykonanými majiteľom alebo inou treťou stranou,
  - o nesprávnym používaním zariadenia,
  - o bežným opotrebovaním zariadenia.
- Prevedením opravy sa pôvodná 24 mesačná záruka nepredlžuje, rovnako tak ako nedôjde ku úplne novej záruke. Táto záruka je platná iba v Európe a nemá prevahu nad európskou smernicou 2011/83/EU.
- Vždy si uschovajte doklad o zaplatení, bez neho nie je možné záruku uplatniť.
- Škody spôsobené používaním, ktoré je v rozpore s daným návodom, vedú k neuznaniu záruky, pretože za tieto poškodenia nie je spoločnosť Tristar zodpovedná.
- Spoločnosť Tristar nie je zodpovedná za materiálne škody alebo zranenia osôb zapríčinené nesprávnym používaním alebo nedodržaním návodu na obsluhu.
- Ako je uvedené v tomto návode, jedinou nutnou údržbou zariadenia, je jeho čistenie.
- Ak sa vyžaduje oprava zariadenia, zaistite jeho opravu autorizovaným servisom.
- Toto zariadenie sa nesmie modifikovať ani upravovať.
- Ak sa v priebehu dvoch rokov od nákupu prejavia nejaké poruchy, ktoré sú kryté zárukou, môžete si u predajcu vyžiadať výmenu zariadenia za nové.
- Pre otázky či sťažnosti, prosím, kontaktujte svojho predajcu
- Na zariadenie platí24-mesačná záruka odo dňa zakúpenia (pozri doklad).
- V tejto záruke sú kryté iba chyby materiálu alebo výrobnej chyby.
- Ak chcete uplatniť záruku, prineste celé zariadenie aj s obalom a dokladom o zaplatení predajcovi.
- Poškodenie príslušenstva neznamená automaticky bezplatnú výmenu celého zariadenia. Všetky informácie a náhradné diely môžete nájsť na www.service.tristar.eu. Rozbité sklo či rozlomené plastové časti vždy podliehajú poplatku.
- Záruka sa nevzťahuje na škody na spotrebnom materiáli či súčiastkach podliehajúcich opotrebovaniu, na čistenie, údržbu či výmenu uvedených častí a je teda nutné ich zaplatiť!

- V prípade neoprávnenej manipulácie s výrobkom záruka zaniká.
- Po vypršaní záruky môžu byť opravy vykonávané oprávneným predajcom alebo servisom na to určeným za úhradu vzniknutých nákladov.

## SMERNICE O OCHRANE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Toto zariadenie sa na konci životnosti nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom, ale musí sa zaniesť na miesto, kde sa recyklujú elektrické zariadenia a spotrebná elektronika. Tento symbol na zariadení, v návode na obsluhu a na obale vás na túto dôležitú skutočnosť upozorňuje. Materiály použité na toto zariadenie je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov významne prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernom mieste vám poskytnú miestne úrady.

**Obal**
Obal je 100 % recyklovateľný, likvidujte ho oddelene.

**Výrobok**
Toto zariadenie je podľa európskej smernice vybavené značkou 2012/19/EU o odpade z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zabezpečením správnej recyklácie sa predchádza možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

**Prehlásenie o zhode EC**
Toto zariadenie je navrhnuté, vyrobené a označené v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice o nízkom napätí „č. 2006/95/ES“, požiadavkami týkajúcimi sa smernice 2004/108/ES o „elektromagnetickej kompatibilite“ a požiadavkami smernice 93/68/EHS. Tento spotrebič je navrhnutý pre styk s potravinami a je skonštruovaný v súlade s nariadením EC 1935/2004/EEC.

TRISTAR

*Quality shouldn't be a luxury!*

RA-2992

BP-2973

SA-1123

www.tristar.eu

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87 | 5015 BH Tilburg | The Netherlands